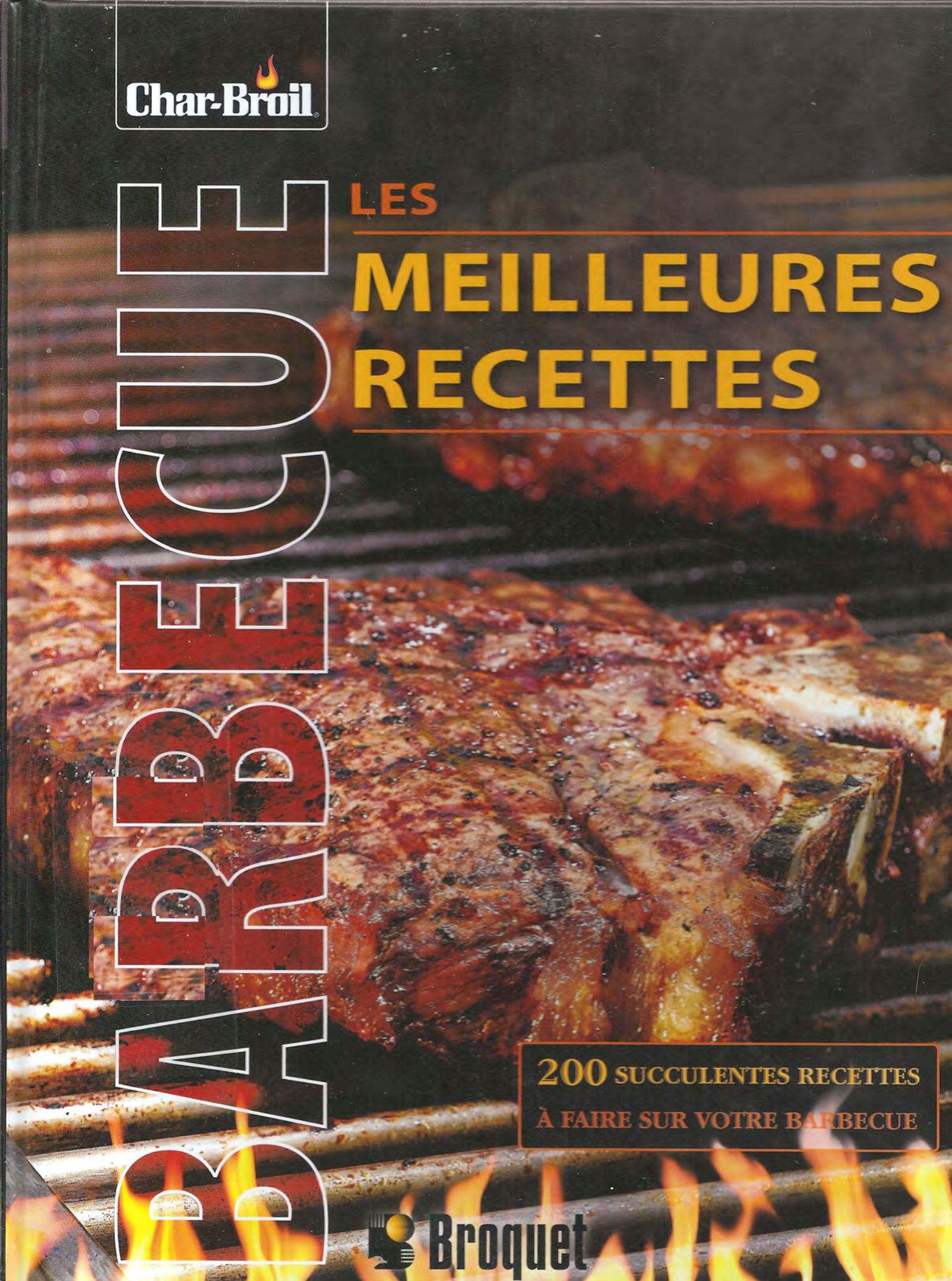
Char-Broil

BARBECUE

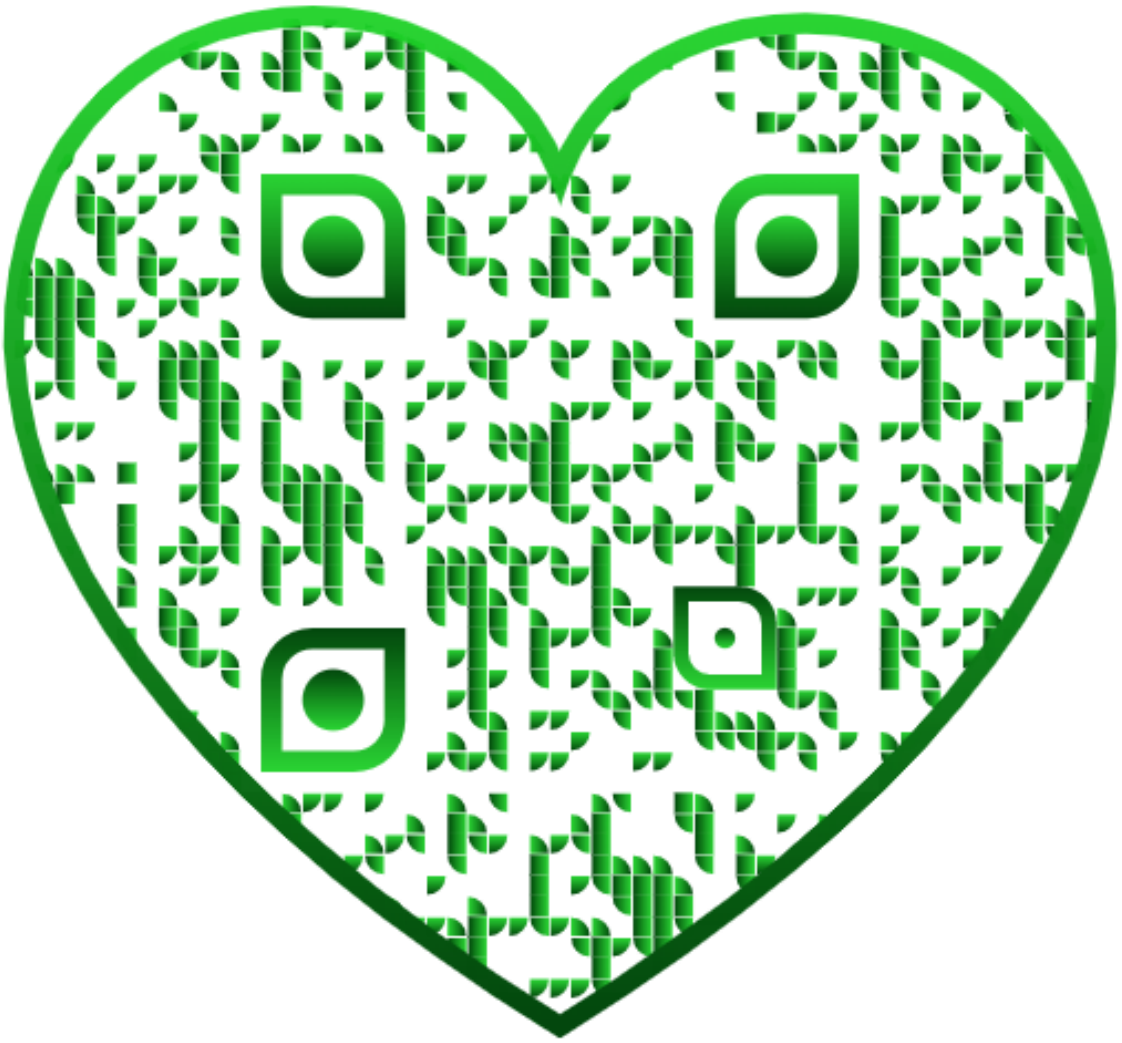
LES MEILLEURES RECETTES



200 SUCCULENTES RECETTES
À FAIRE SUR VOTRE BARBECUE

Broquet

SHOUT
SHARE
IT



Char-Broil®

• DEPUIS 1948 •

LES MEILLEURES RECETTES AU BARBECUE

Char-Broil®

DEPUIS 1948

LES MEILLEURES RECETTES AU BARBECUE

200 recettes alléchantes qui feront GRÉSILLER VOTRE BARBECUE

Broquet

97-b, montée des Bouleaux, Saint-Constant, Qc, Canada J5A 1A9,
Internet : www.broquet.qc.ca Courriel : info@broquet.qc.ca
Tél. : 450 638-3338 Téléc. : 450 638-4338

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Vedette principale au titre :

Les meilleures recettes au barbecue

Traduction de: Char-Broil everybody grills!.

ISBN 978-2-89654-154-6

1. Cuisine au barbecue. 2. Grillade. I. Kahn, Lisa. II. Courtemanche, Anne-Marie.

TX840.B33C4214 2010 641.7'6 C2009-942148-8

POUR L'AIDE À LA RÉALISATION DE SON PROGRAMME ÉDITORIAL, L'ÉDITEUR REMERCIE :

Le Gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition (PADIÉ) ; la Société de développement des entreprises culturelles (SODEC) ; l'Association pour l'exportation du livre canadien (AELC).

Le Gouvernement du Québec – Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC.

Titre original : Everybody Grills !
Copyrights © Creative Homeowner, 2008

Pour l'édition en langue française :
Traduction : Anne-Marie Courtemanche
Correction d'épreuves : Andrée Laprise, Lise Lortie
Infographie : Sandra Martel

Copyright © Ottawa 2010 Broquet inc.
Dépôt légal – Bibliothèque et Archives nationales du Québec
1er trimestre 2010

Imprimé en Inde

ISBN 978-2-89654-154-6

Tous les droits de traduction totale ou partielle réservés pour tous les pays. La reproduction d'un extrait quelconque de ce livre, par quelque procédé que ce soit, tant électronique que mécanique, en particulier par photocopie, est interdite sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

TOUTES LES PHOTOGRAPHIES SONT L'ŒUVRE DE GLENN MOORES, SAUF MENTION CONTRAIRE.

page 9 ; en bas à droite, Bill Shanks ; page 13 ; en bas, courtoisie de Char-Broil ; page 14 ; en haut, courtoisie de Char-Broil ; page 15 ; courtoisie de Char-Broil ; page 16 : courtoisie de Char-Broil ; page 17 ; courtoisie de Char-Broil; page 19 ; courtoisie de Char-Broil

Creative Homeowner® est une marque de commerce déposée de Federal Marketing Corporation.

The Big Easy®, Brush Hawg®, CB940®, Everybody Grills®, Everybody Outside® et Char-Broil® Quantum® sont des marques de commerce déposées de Char-Broil®, LLC. Char-Broil® RED™, SpiceStick™ et Sizzle on the Grill™ sont des marques de commerce en instance de Char-Broil®, LLC.

Dr. Pepper est un produit du Dr. Pepper Snapple Group.

Tabasco® est une marque de commerce déposée de McIlhenny Company.

La sauce Heinz 57 est un produit de H.J. Heinz Company.

Emmy® Awards est une marque propriété de l'Academy of Television Arts & Sciences (États-Unis).

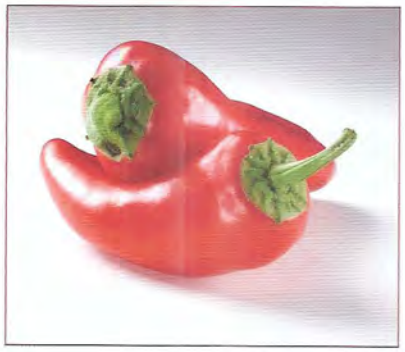
Rédacteur	Lisa Kahn
Photographe principal	Glenn Moores
Styliste culinaire	Trudy Hewer
Chef du gril	Stuart Marston
Coordination de la photographie	Contact Jupiter Inc.
Conception et mise en page	David Geer
Rédacteur subalterne	Jennifer Calvert
Adjoint à la rédaction	Nora Grace
Coordonnateur de l'image numérique	Robyn Poplasky
Spécialiste de l'imagerie numérique	Frank Dyer
Indexeur	Schroeder Indexing Services

Creative Homeowner

Vice-président et éditeur	Timothy O. Bakke
Directeur de la production	Kimberly H. Vivas
Directeur artistique	David Geer
Rédacteur administratif	Fran J. Donegan

REMERCIEMENTS

Ce livre est dédié à toutes les personnes qui ont déjà fait la queue pour obtenir un hot dog, un hamburger, un steak ou une cuisse de poulet sur le gril... lors d'une réunion familiale, une partie de baseball, une activité sociale, un pique-nique et qui se sont déjà dit, en toute humilité : « Je peux faire mieux ! » Chez Char-Broil, lorsque nous fabriquons des grils, des fumoirs et des ustensiles de cuisson, notre objectif est de vous aider à apprécier encore davantage la cuisine à l'extérieur pour votre famille et vos amis. Nous souhaitons ardemment que vous essaierez les recettes contenues dans ce livre et que vous les adapterez à vos goûts personnels. Venez ! Entrez dans le bal... car nous ne serons pas satisfaits tant que tout le monde ne cuisinera pas sur le gril !



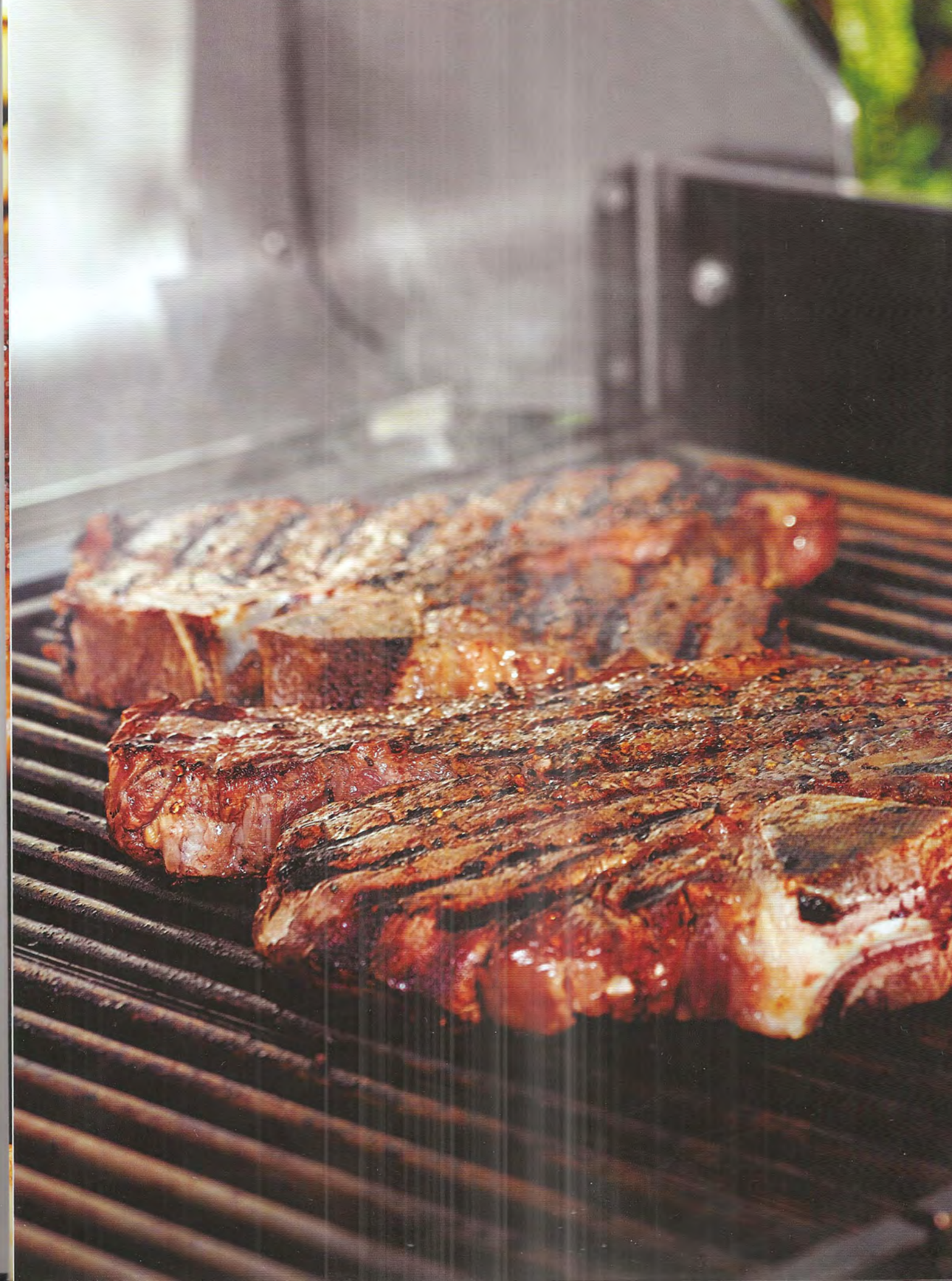


TABLE DES MATIÈRES

8 **Introduction par Barry « CB » Martin**

CHAPITRE 1
10 **TOUT LE MONDE DEHORS !**

CHAPITRE 2
24 **HORS-D'ŒUVRE ET COLLATIONS**

CHAPITRE 3
58 **BŒUF, AGNEAU ET VEAU**

CHAPITRE 4
96 **PORC**

CHAPITRE 5
142 **VOLAILLE**

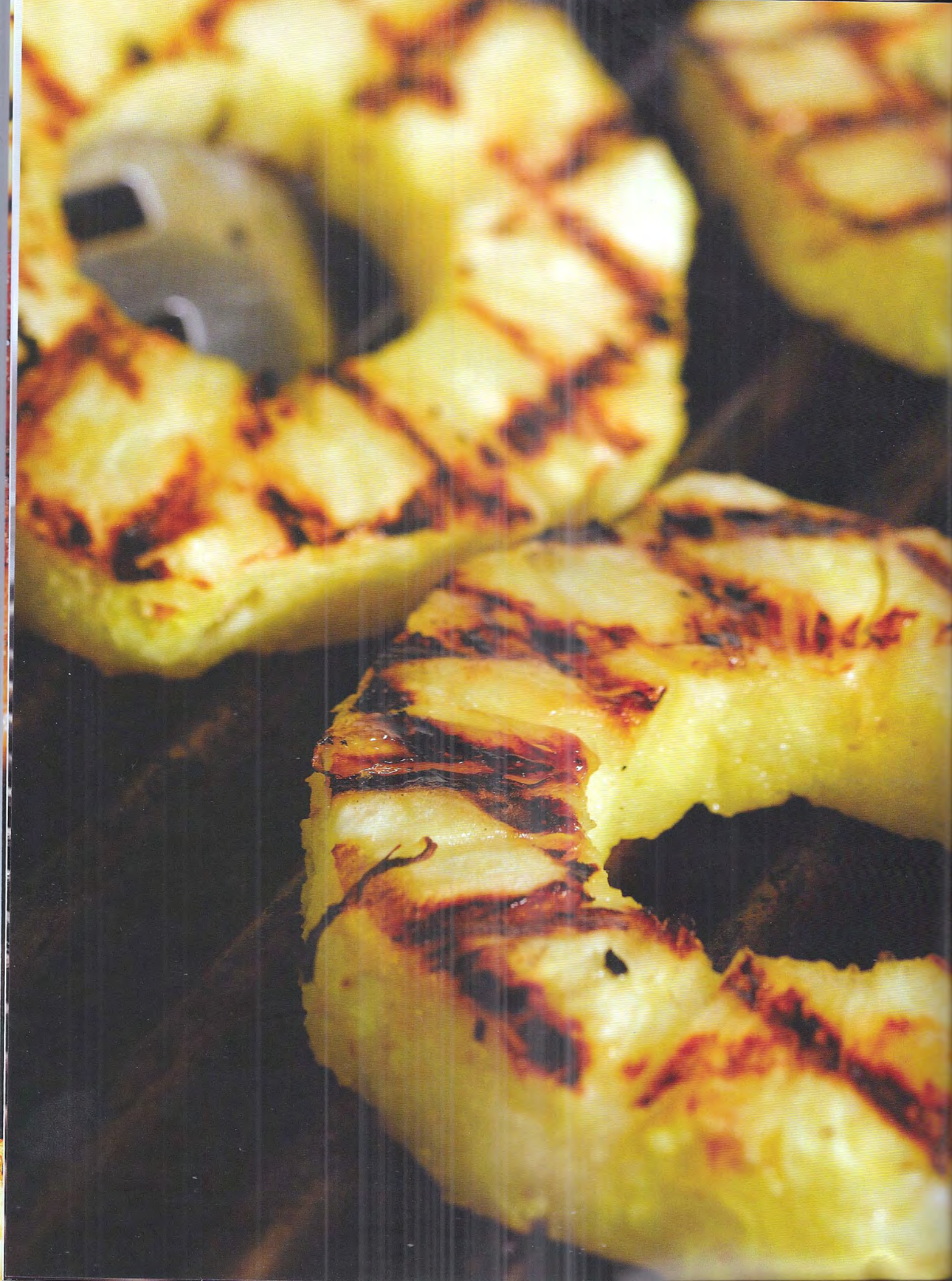
CHAPITRE 6
180 **FRUITS DE MER**

CHAPITRE 7
212 **LÉGUMES, ACCOMPAGNEMENTS ET SALADES**

CHAPITRE 8
254 **DESSERTS**

CHAPITRE 9
274 **MARINADES, SAUCES ET PÂTES**

297 **INDEX**



INTRODUCTION

Je suis très heureux – mais aussi très honoré – de vous souhaiter la bienvenue dans cette très spéciale compilation d'excellentes recettes pour le gril. Ma participation est le prolongement naturel d'un travail que j'adore ; créer de nouvelles recettes et techniques, et partager mes découvertes dans le bulletin *Sizzle on the Grill* et dans le blogue du même nom, commandités par les gens de Char-Broil.

Un des aspects les plus extraordinaires de mon travail est d'être « invité » à des milliers de barbecues en plein air, grâce aux histoires que les gens me racontent et les recettes qu'ils partagent avec moi. Ça me donne l'impression que nous sommes tous assis à la même grande table, prenant plaisir à la compagnie des autres. C'est maintenant à mon tour, grâce au livre *Le gril pour tous !* de vous inviter à prendre place à cette table.

Je m'attends à ce qu'il y ait de meilleurs cuisiniers que moi – vous en êtes peut-être un ! L'objectif de ce livre est donc tout simplement de vous inspirer à apprêter, sur votre gril, des aliments qui satisferont votre palais, et dont la préparation est adaptée à vos habiletés et à vos goûts. Vous y trouverez une vaste gamme d'ingrédients et de techniques de cuisson pour apprêter aussi bien des hors-d'œuvre que des desserts, et chaque fois, des instructions très simples à suivre. Certaines recettes, comme la Pointe de poitrine de bœuf BBQ des champions, en page 86 ; les Côtes de Kansas City, en page 104 ; la Fameuse recette de dinde fumée du juge Steve, en page 176, sont des classiques incontestés du BBQ adaptés pour votre arrière-cour. D'autres, comme les Pacanes et Gouda fumés, en page 27 ; le Chou-fleur grillé aux épices indiennes, en page 238 ; et la tourte aux mûres grillées Adam Byrd, en page 258, vous inviteront à l'expérimentation en vous permettant de faire griller des aliments différents et d'obtenir des résultats tout à fait délicieux. Bon gril !

CB

BARRY "CB" MARTIN

1 Tout le monde dehors !

12 Tout est une question de chaleur

13 Cuire au gril, cuire au charbon de bois et fumer : quelle est la différence ?
- Cuisson au gril
- Cuisson au charbon de bois
- Fumage
- Cuisson au tournebroche

15 Cuisson à infrarouge : Ce que c'est et comment ça fonctionne ?
- Comment ça fonctionne
- Conseils pour la cuisson à infrarouge
- Grande friture sans huile

16 L'entretien du gril
- Pourquoi le nettoyer ?
- Grilles et instruments de cuisson
- Surfaces extérieures

17 Les essentiels du gril et du BBQ
- Les incontournables du garde-manger de CB
- Les outils essentiels pour le gril de CB

18 Les meilleurs conseils de cuisine en plein air de CB
- De délicieux burgers
- Des steaks succulents
- Du poulet juteux
- Du porc tendre et juteux
- Des côtelettes de porc délectables
- Des légumes délicieux
- Des fruits de mer savoureux
- Des fruits grillés pour le dessert

Le contenu de ce chapitre a été fourni par Barry « CB » Martin, auteur de Sizzle on the Grill, *un bulletin et un blogue commandités par Char-Broil, LLC.*

TOUT EST UNE QUESTION DE CHALEUR

Les racines de la cuisson au gril moderne remontent à la préhistoire, époque à laquelle nos ancêtres enfilaient un morceau de viande sur un bâton et le tenaient au-dessus du feu. Si l'on en juge par le nombre de personnes qui aiment aujourd'hui cuisiner à l'extérieur, le plaisir que procure une viande intensément grillée doit être enraciné dans notre ADN...

D'accord, nous avons raffiné les outils de cuisson de l'homme des cavernes, ainsi que ses techniques, mais bien des choses n'ont pas changé. La plus importante est la gestion de la chaleur. C'est probablement la compétence la plus fondamentale requise de tout bon cuisinier, qu'il s'agisse de préparer un repas dans la cuisine ou dans la cour! Parce que ce livre est destiné à la cuisine en plein air, commençons par les faits les plus fondamentaux sur la chaleur que nous utilisons pour cuire sur le gril, au charbon de bois et pour le fumage des aliments.

La source de chaleur la plus utilisée pour la cuisine en plein air est le feu. Que sa source soit le gaz propane d'un gril au gaz, le charbon de bois d'un fumoir ou les bûches d'un feu de camp, le feu produit de la chaleur, et il nous est possible d'utiliser cette chaleur à bon escient pour faire cuire des aliments de façon délectable.

Pour brûler, le feu a besoin de trois éléments: un matériau combustible, de l'oxygène et une source d'allumage. Plusieurs matériaux brûlent; mais peu d'entre eux – comme le bois, le charbon de bois et le gaz propane ou naturel – conviennent à la cuisson des aliments.

Les amateurs de la cuisine en plein air parlent souvent de chaleur directe ou indirecte. La forme la plus populaire de cuisson par chaleur directe est le grillage, soit la cuisson des aliments directement au-dessus de la source de chaleur, habituellement à une température élevée. Nous faisons habituellement griller les steaks, les côtes et côtelettes, les burgers et le poisson. Il est aussi possible d'utiliser la chaleur indirecte du gril pour faire cuire les aliments plus lentement, à des températures plus basses, et donc à une plus grande distance de la source de chaleur. Les poulets entiers, les pointes de poitrine, les rôtis et les autres grosses coupes de viande sont habituellement cuits selon cette méthode, aussi appelée cuisson au barbecue.

CHALEUR INFRAROUGE produite par un feu de charbon de bois bien préparé.

CUIRE AU GRIL, CUIRE AU CHARBON DE BOIS ET FUMER : QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ?

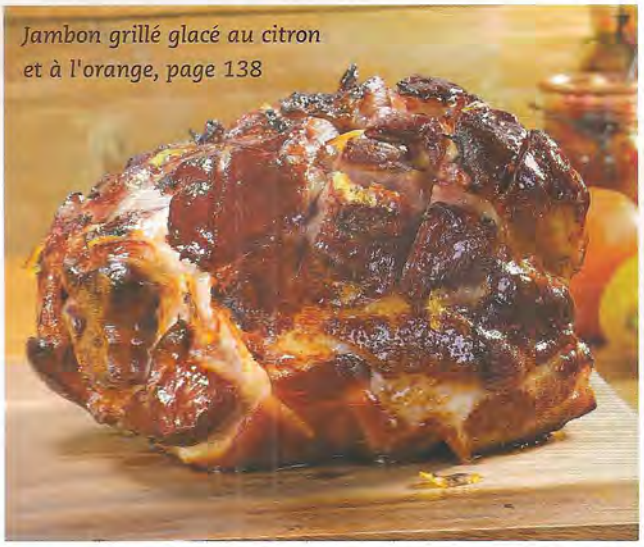
Bien des gens qualifient de cuisson au barbecue tous les types de cuisson sur le gril. Pourtant, ce n'est pas tout à fait le cas. Comparons les techniques de cuisson en plein air qui sont utilisées dans ce livre.

Cuisson au gril

Cuire sur le gril implique la cuisson rapide de portions individuelles d'aliments, à des températures relativement élevées, et au-dessus d'une source de chaleur directe. La première étape de plusieurs recettes exigeant la cuisson sur le gril est de saisir la viande à température élevée – entre 350 °F et 550 °F (180 °C à 290 °C). La température très élevée permet de brunir l'extérieur des plus petites coupes de viande, scellant ainsi les jus qui seraient perdus en cas de cuisson plus lente. Ma mère prenait soin de le faire avant d'enfourner son rôti, et je le fais chaque fois que je fais griller un steak. Les grilles de fonte qu'on retrouve sur un gril sont hautement conductrices de chaleur, ce qui aide considérablement le processus de grillage.

Une fois les aliments saisis, il est possible de terminer la cuisson au-dessus d'une chaleur indirecte, sur une autre partie du gril. Les aliments peuvent continuer de cuire de cette façon parce que la chaleur générée par une ou plusieurs de ces sources de chaleur est abondante : 1) chaleur par convection obtenue grâce à l'air chauffé par le feu ; 2) chaleur par convection obtenue par les grilles ; et 3) chaleur rayonnante produite par le charbon de bois ou par un gril au gaz à infrarouge.

LE GRILLAGE est un moyen rapide de saisir les légumes, les steaks et le poulet, tout en ajoutant une délicieuse saveur de fumée.



Jambon grillé glacé au citron et à l'orange, page 138

LA CUISSON LENTE et à basse température sur charbon de bois convient mieux aux grosses pièces de viande moins tendres, comme l'épaule de porc.

Cuisson au charbon de bois

La cuisson au charbon de bois permet de faire cuire plus lentement de plus grosses pièces de viande ou de volaille, grâce à une chaleur indirecte, et à température plus basse (habituellement entre 225 °F et 350 °F (110 à 180 °C). C'est évidemment plus long, mais le résultat final est tout à fait tendre et juteux.

Voici expliquée la science derrière ce type de cuisson ; lorsque la viande est placée à distance de la source de chaleur, elle cuit en « baignant » dans l'air chaud – ou la chaleur par convection – générée par le feu. On peut aussi décrire la cuisson au charbon de bois comme un grillage lent à basse température. Les coupes de viande qui apprécient tout particulièrement ce type de cuisson, comme l'épaule de porc et la pointe de poitrine de bœuf, contiennent beaucoup de collagène. (Traduction : ce sont des viandes coriaces.) La cuisson lente grâce à une chaleur indirecte fait donc des miracles en rompant le collagène et en ajoutant tendreté et saveur à la viande.

Discutez-en avec n'importe quel amateur de cuisine en plein air et vous entendrez tôt ou tard : lentement, à faible température... En fait, c'est la devise de toute cuisson au charbon de bois. Une faible température varie normalement entre 225 °F et 350 °F (110 à 160 °C). Et quand on parle de cuisson lente, on parle de prendre tout son temps... Autrement dit : pour faire exploser les saveurs... il faut permettre une cuisson lente et à basse température.

Fumage

Le fumage est le processus selon lequel on fait cuire des aliments sur une flamme nue – ou très près de celle-ci – dans la mesure où il s'agit d'un feu de bois ou de charbon de bois. Le feu libère dans le fumoir des particules de ces matériaux qui confèrent une saveur unique à la viande. Plus la combustion de ces matériaux couve et produit de la fumée, plus le nombre de particules est important pour donner de la saveur aux aliments. La cuisson à des températures variant entre 140 °F et 225 °F (60 à 110 °C) est appelée fumage à chaud.

Si la fumée passe par une chambre de refroidissement et vient en contact avec les aliments à une température d'environ 45 °F (7 °C), c'est ce qu'on appelle le fumage à froid. (Note : les aliments fumés à froid ne sont pas cuits, ils sont tout simplement soumis à une salaison lente qui les aromatise.)

Lorsqu'un ajoute du liquide au fumoir afin d'augmenter le niveau d'humidité, on obtient un fumage humide. Pour y arriver, on place tout simplement un bac d'eau à l'intérieur du gril ou du fumoir, à distance de la source de chaleur directe. Il est aussi possible d'utiliser du jus de fruits ou du vin ou de mélanger un de ces liquides à l'eau pour rehausser davantage la saveur.

LE FUMAGE au bois ou au charbon de bois, comme celui qu'on peut obtenir avec le gril CB940 de Char-Broil (en haut), est obtenu grâce à une chaleur indirecte.

Gigot d'agneau à la rotissoire, page 92

LA CUISSON AU TOURNEBROCHE convient mieux aux gros rôtis, à la volaille entière et aux gros morceaux de porc.

Cuisson au tournebroche

La cuisson au tournebroche implique d'enfiler sur une grande broche un gros morceau de viande ou de volaille que l'on fait ensuite tourner au-dessus de la source de chaleur du gril. La broche, habituellement entraînée par un moteur électrique ou à pile, tourne à une vitesse constante pour produire une cuisson uniforme de l'aliment. La cuisson au tournebroche convient mieux aux gros rôtis, à la volaille entière et aux gros morceaux de porc.

Pour vérifier le degré de cuisson d'un aliment cuit au tournebroche, il suffit d'arrêter le moteur et d'insérer un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse. Pour éviter de trop faire cuire, vérifiez la température interne de 15 à 20 minutes avant que le temps de cuisson prévu soit écoulé. Portez toujours des gants résistant à la chaleur quand vous retirez la broche du gril parce qu'elle peut devenir très chaude.

CUISSON À INFRAROUGE : CE QUE C'EST ET COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

L'infrarouge est une forme naturelle de chaleur rayonnante que nous connaissons tous très bien. Les chauds rayons du soleil réchauffent notre peau par des ondes de chaleur infrarouges. Et si vous avez déjà fait du « sun tea », l'infusion s'est produite grâce aux rayons infrarouges du soleil.

On utilise le charbon de bois depuis des siècles pour cuire les aliments et beaucoup de gens adorent encore le charbon de bois pour la saveur caractéristique qu'il donne aux aliments. Mais je parie qu'on ignore en général que c'est la chaleur infrarouge produite par le charbon de bois qui contribue à retenir dans les aliments les jus et les saveurs. Cependant, la cuisson au charbon de bois demande un peu plus d'effort et un peu plus de temps de préparation avant de commencer la cuisson.

En introduisant une gamme à prix abordable de grils à infrarouge, Char-Broil a réussi à rendre disponible pour tous les cuisiniers amateurs une technologie que les grands chefs utilisent depuis plusieurs décennies. Cette technologie merveilleuse, vous la trouverez dans les modèles Char-Broil Quantum, RED de même que dans The Big Easy, le nouveau modèle de four pour les dindes qui cuit sans utiliser une seule goutte de matière grasse.

Comment ça fonctionne ?

La cuisson à l'infrarouge est extrêmement pratique parce qu'elle permet de mieux saisir la viande ainsi qu'une cuisson plus rapide, jusqu'à deux fois plus qu'avec les grils traditionnels. Cela est dû à la température très élevée qui est générée. Les ondes infrarouges commencent à cuire l'aliment dès qu'elles atteignent la surface créant rapidement une mince croûte qui emprisonne les jus de la viande et produit une magnifique couleur de grillade. Avec les grils Char-Broil, vous disposez de multiples intensités de cuisson, des plus hautes pour saisir aux plus basses pour le grillage barbecue ou le rôtissage. Parce que le système produit très peu de flammes, vous pouvez déposer des copeaux de bois secs pour donner une saveur de fumage en très peu de temps et en utilisant un tiers de moins de combustible qu'avec un gril standard au gaz.

Conseils pour la cuisson à l'infrarouge

C'est à l'expérience avec votre nouveau gril que vous déterminerez quels sont les meilleures durées de cuisson et les degrés de cuisson appropriés. Au départ vous voudrez peut-être adopter les temps de cuisson que vous utilisiez auparavant. Si vous avez utilisé du charbon de bois, cela sera relativement facile. Si vous êtes plus familier avec le gril au gaz à convection, réduisez l'intensité de la chaleur habituelle de 30 % et le temps de cuisson de 50 %. Voici quelques autres trucs pour bien maîtriser la cuisson à l'infrarouge.

- Badigeonnez ou vaporisez une huile résistante à la chaleur comme l'huile de canola sur la viande, le poisson ou la volaille.
- Planifiez votre cuisson en fonction de la technique, du temps requis et de l'utilisation optimale de la surface de cuisson. Par exemple, vous pouvez saisir les steaks à température élevée puis la terminer à température moyenne ou basse. Commencez par les steaks que vous désirez cuire à point et terminez avec ceux que vous voulez saignants.

Grande friture sans huile

La dinde en grande friture produit une viande qui sera plus juteuse, avec une peau croustillante que vous n'aurez jamais mangée. Le modèle Big Easy est conçu pour « frire » une dinde sans huile en profitant de la technologie de l'infrarouge. Vous préparez la dinde comme si vous le faisiez pour un modèle traditionnel. Un des avantages du Big Easy c'est que vous pouvez frotter des épices ou des marinades sèches sur la peau.

LE BIG EASY est sécuritaire et c'est un merveilleux appareil pour la dinde grillée, le poulet comme dans une rôtissoire, les côtes levées, le rôti de bœuf et même les légumes.

L'ENTRETIEN DU GRIL

Comme tout le monde, je suis plus enclin à nettoyer, une fois la cuisson terminée, quand la température est clémente. Mais quand il fait froid et sombre dehors, je préfère rentrer dans la maison avec mon plat de nourriture, oubliant la pluie, plutôt que de nettoyer le gril.

Ce ne sont que des excuses. Il m'arrive parfois d'être paresseux. Voici quelques trucs que j'ai appris au fil des années. Vérifiez les instructions du manufacturier avant d'appliquer mes recommandations.

Pourquoi le nettoyer ?

Si cela fait longtemps que vous n'avez pas nettoyé les grilles de surface, voici un truc qui vous sauvera du temps et rendra les grilles beaucoup plus propres. Placez la moitié d'un plateau d'aluminium ou une double épaisseur de papier aluminium sur la grille : fermez le couvercle et mettez la température au niveau le plus élevé. Ainsi vous emprisonnez la chaleur et la température du gril atteindra de 500 ° à 600 °F (260 à 315 °C). Laissez la surface « cuire » durant 20 à 30 minutes. Les dépôts de matière vont en majorité brûler et en frottant légèrement avec votre brosse pour le gril, vous pourrez vous débarrasser de toute la saleté. Facile !

Grilles et instruments de cuisson

Avant et après chaque utilisation vous devez brûler tout excès de gras ou de nourriture qui s'est accumulé sur la surface. Fermez le couvercle et choisissez la température la plus élevée. Attendez 15 minutes, ce qui est suffisant pour transformer tous les débris en cendres. Une fois la grille refroidie, nettoyez avec une brosse ou un chiffon. La grille sera comme une neuve.

Grilles en acier inoxydable. Elles doivent être nettoyées régulièrement avec une brosse rigide pour les grils. Vous pouvez de temps en temps tremper les grilles dans un mélange d'eau et de vinaigre. Retirez les grilles régulièrement et brossez-les ou cognez-les légèrement les unes contre les autres pour faire tomber les débris brûlés. Badigeonnez avec de l'huile végétale après le nettoyage pour prévenir la rouille.

Grilles en fonte. Appliquez le même traitement que vous réservez à vos poêles en fonte. Pour prévenir la rouille, on doit huiler régulièrement la fonte, surtout quand l'équipement est neuf. En cas de rouille, utilisez une brosse robuste. Appliquez de l'huile végétale ou de la graisse et chauffez pour bien nettoyer. Note : certains modèles possèdent des grilles en fonte recouvertes de porcelaine. La porcelaine aide à prévenir la rouille et vous dispense de les huiler pour les protéger.

Grilles à filaments de porcelaine. Il existe des brosses spéciales comme la Char-Broils Brush Hawg qui nettoie la porcelaine sans l'égratigner. Une fois la cuisson terminée mettez la température élevée durant 5 minutes, puis utilisez la brosse pour nettoyer la grille lorsqu'elle est refroidie.

Surfaces extérieures

Pour les surfaces peintes, le meilleur moyen est de nettoyer avec une eau chaude savonneuse. Certains manufacturiers proposent des produits sous forme de vaporisateurs ou de crèmes qui redonnent à la grille son fini original. Les grilles en acier inoxydable vont rouiller si elles ne sont pas protégées des éléments extérieurs. Vérifiez le manuel d'instructions du manufacturier pour connaître en détail la bonne manière de protéger vos grilles.

Brosse Char-Broil Hawg

LES ESSENTIELS DU GRIL ET DU BBQ

Les incontournables du garde-manger de CB

- **Huile végétale pure ou en vaporisateur.** Essentiel pour lubrifier les viandes et les grilles.
- **Sel de mer ou sel casher.** Les gros cristaux de ces sels vous permettent de bien voir où vous avez salé.
- **Ail, frais ou granulé.** L'ail est une saveur de base pour la majorité des sauces ou des marinades sèches qu'on utilise pour griller.
- **Cumin.** Voici le truc secret de tous les grands spécialistes de la grillade.
- **Oignons (en poudre, granulé ou frais).** L'oignon ajoute beaucoup de goût aux recettes de BBQ.
- **Vinaigre de cidre de pomme.** Les chefs expérimentés préfèrent cet ingrédient qui donne le goût du cidre, mais sans le sucre. On peut aussi l'utiliser seul en vaporisant ou comme un des ingrédients des marinades et des sauces et aussi pour badigeonner.
- **Ketchup.** Cet ingrédient polyvalent peut être combiné avec plusieurs autres pour composer rapidement une sauce.
- **Cassonade.** Je l'utilise dans les marinades sèches. Quand on l'utilise avec le ketchup on obtient un merveilleux glaçage sur le porc et le poulet. Souvent, j'en saupoudre un peu sur les steaks.

Les outils essentiels pour le gril de CB

- **Couteaux.** Un couteau de qualité est essentiel pour la préparation et le découpage de la viande. Je vous suggère de prendre un couteau avec un manche confortable pour la main. Il est préférable qu'il puisse remplir plusieurs fonctions, qu'on puisse l'utiliser dehors, qu'il ne soit pas trop dispendieux et qu'on puisse facilement le nettoyer et l'aiguiser.
- **Spatule.** J'en ai essayé plusieurs (de style et de prix différents) et celle que je préfère a un manche de bois et la lame est assez rigide pour soulever un bon gros steak. De plus, elle se glisse facilement entre la viande et la surface de cuisson. J'utilise deux spatules à la fois pour enlever la peau d'une darne de saumon pendant la cuisson.
- **Pinces.** J'utilise des pinces de couleurs différentes en fonction de l'usage : des rouges pour la viande crue et des noires pour la viande cuite.
- **Fourchette.** J'utilise surtout la fourchette avec la spatule ou les pinces pour me faciliter le travail. Je ne l'utilise presque jamais pour piquer la viande.
- **Pinceau pour badigeonner.** Je suis très reconnaissant envers l'inventeur des ustensiles en silicone. C'est le type de pinceau que j'utilise. L'angle permet de rejoindre certains endroits sans se tordre le poignet et le pinceau retient bien la sauce ou le beurre clarifié.
- **Thermomètres.** Le plus important est un thermomètre de poche à lecture instantanée. Très utile pour vérifier si la cuisson est identique partout à l'intérieur de la viande.

  Char-Broil fournit un thermomètre numérique à distance qui possède une sonde et un mécanisme d'accrochage qui lit la température près de la grille. Il m'alerte si la température baisse quand l'appareil est en mode fumage et me tient informé de la température interne de la viande.
- **Gants de cuir résistant à la chaleur.** Ce sont des gants épais qu'on utilise dans les industries lourdes et qui résistent aux étincelles, à la chaleur et au métal chauffé. Il ne s'agit pas d'aller jouer dans le feu mais ils sont parfaits quand il s'agit de déplacer des grilles chaudes, des poêles en fonte ou chaque fois que vous utilisez votre gril, votre fumoir ou le BBQ.

LES MEILLEURS CONSEILS DE CUISINE EN PLEIN AIR DE CB

De délicieux burgers

Les critères qui déterminent ce qu'est un « vrai » burger sont régionaux autant par la saveur que par le genre de burger. Pour moi, le meilleur burger du monde, c'est celui que je fais la fin de semaine avec mon fils. Nous utilisons de l'épaule de bœuf grossièrement hachée parce que les galettes se tiennent mieux et que le goût est délicieux.

On considère que le rapport gras viande ne doit pas dépasser 15 %. Si la viande est plus grasse, le gras va s'écouler, les galettes vont rapetisser et provoquer des flammèches. À moins, bien sûr, que vous possédiez un de ces nouveaux modèles au gaz et à l'infrarouge. Dans ce cas, les galettes rapetissent moins et il y a moins de flammes. Note : vous pouvez toujours acheter du bœuf haché plus maigre et y incorporer un peu d'huile d'olive.

Préparation de la viande. Avec une bouteille de vin, aplatissez doucement le bœuf haché pour qu'il atteigne ¼ de pouce d'épaisseur. Un ou deux tours de moulin à poivre, un peu de sel de mer ou de sel casher et surtout, mes ingrédients secrets : du cumin moulu et de l'ail finement haché. *Oui, mon ami ! C'est du sérieux.*

Après avoir assaisonné, repliez la viande et pressez à nouveau jusqu'à une épaisseur de ½ pouce. L'assaisonnement est dans le milieu de la galette de bœuf, ce qui permettra la distribution égale de toutes les saveurs. Utilisez un coupe-pizza pour former des portions individuelles qui seront légèrement plus grandes que les pains que vous allez utiliser. Rangez les galettes de viande au réfrigérateur pour qu'elles atteignent 45 °F (7 °C) et attendez que le gril soit prêt.

La règle n° 1 du gril – Il faut que la grille soit CHAUDE. Vaporisez un peu d'huile de canola sur la viande et déposez les galettes sur le gril pour les saisir. Je recommande une température de 450 °F (230 °C). Mon gril à infrarouge peut produire suffisamment de chaleur pour donner à la viande ces marques de rôtissoire qu'on trouve dans les restaurants.

Quand les galettes ne collent plus au gril et qu'elles sont bien saisies, utilisez une spatule de métal pour les retourner et les déposer sur une portion encore inutilisée du gril. Quand les deux côtés semblent bien dorés, déposez les galettes dans un contenant d'aluminium. Recouvrez et laissez la chaleur résiduelle terminer la cuisson. J'aime la viande bien dorée à l'extérieur et rose à l'intérieur. (Les instances gouvernementales recommandent une température de 160 °F (70 °C) pour le bœuf, le porc ou le veau haché.) Quand vous utilisez un gril au gaz conventionnel, utilisez du beurre fondu plutôt que de l'huile de canola avant de mettre les galettes sur le gril.

Du fromage, du fromage ! À la fin de la cuisson, j'adore déposer une fine tranche de fromage ou encore un peu de sauce BBQ sur la viande.

Burgers Cajun, page 62

Des steaks succulents

Les coupes de viande marbrées de gras cuisent mieux sur une flamme directe. Si vous préférez une grillade en conservant le gras qui entoure la viande et que votre steak a moins de un pouce d'épaisseur, incisez le gras tous les 3 pouces pour empêcher la viande de se retourner sur elle-même. Les meilleures coupes, si vous pouvez vous les permettre, vous donneront plus de goût et de qualité. (Référez-vous au Guide des coupes de bœuf, page 296, pour en savoir plus sur les meilleures coupes pour les grillades.)

Marinades et marinades sèches (ou pâte). Pour les bonnes pièces de viande utilisez les marinades et marinades sèches (ou pâte). Je veux goûter la viande, pas la marinade ou l'assaisonnement qu'on applique sur la viande. Cependant, certaines recettes proposent marinade et assaisonnement divers. Si vous faites une marinade, il faut se souvenir que les acides dans les agrumes, tout comme les vinaigres, brisent les fibres et attendrissent la viande. Les marinades qui contiennent du sucre vont brûler rapidement quand elles sont exposées à des températures élevées. Cela est aussi vrai pour les marinades sèches contenant du sucre.

Assaisonnement. Je recommande un peu de poivre moulu et du sel de mer. Certains disent qu'il ne faut pas saler la viande avant la cuisson parce que cela l'assèche. C'est en partie vrai. Le sel recueille l'humidité de la viande, mais cette humidité est en partie constituée des sucres et des protéines qui, lorsqu'elles sont exposées à de hautes températures, forment cette surface caramélisée que nous aimons tellement dans les bons restaurants.

Saisir la viande. C'est ce que font les professionnels : ils saisissent la viande à une température de 450 à 550 °F (230 à 290 °C). Il ne faut pas faire cuire le steak à cette température pour toute la durée de la cuisson à moins que vous n'aimiez une viande croustillante à l'extérieur et crue à l'intérieur. (Vérifiez les temps de cuisson en page 296 pour mieux connaître la durée de cuisson et les températures.)

Steaks sur un gril au gaz conventionnel. La plupart des gens cuisent leur steak à une température de 375 à 400 °F (190 à 200 °C) en utilisant un grill à convection standard. Avec le charbon de bois, on peut atteindre des températures qui vont de 400 à 450 °F (190 à 230 °C). Si vous désirez obtenir des marques de grillage sur la viande comme dans les restaurants, il faut obtenir une température d'au moins 450 °F (230 °C). Si vous ne pouvez produire une telle chaleur, badigeonnez la pièce de viande avec du beurre clarifié ou un peu de cassonade.

Retournez toujours le steak en utilisant une spatule ou une pince, jamais avec une fourchette. Pour mesurer la cuisson, utilisez un thermomètre inséré sur le côté de la pièce de viande, préférablement à travers le gras sur le côté. Les autorités recommandent une température de 145 °F (60 °C) pour une viande saignante, 160 °F (70 °C) pour une cuisson à point (moyenne) et 170 °F (75 °C) pour bien cuit.

Steak sur un gril au gaz à infrarouge. Pour la température, sélectionnez la position Haute. Placez les steaks côte à côte sur la surface de cuisson. Cuire chaque morceau de 1 à 3 minutes par côté pour les saisir. Placez les steaks dans un contenant d'aluminium et recouvrez avec du papier alu, puis mettez le contenant sur une partie moins chaude du gril pour terminer la cuisson. Utilisez un thermomètre pour vous assurer d'obtenir la cuisson désirée.

Cuisson au four. Dans les restaurants on utilise aussi un autre truc : une fois la viande saisie sur le gril, on la met dans un four à 400 °F (200 °C). Si vous faites cela, surveillez bien la température de la viande pour qu'elle ne soit pas trop cuite.

Faire reposer la viande. Il est important de faire reposer la viande dix minutes après la cuisson. Ainsi, vous conservez tous les jus à l'intérieur.

Char Broil RED cuit grâce à une chaleur infrarouge de 100 % diffusée sur l'ensemble de la surface de cuisson.

Du poulet juteux

Je ne suis peut-être pas l'expert le plus réputé du poulet grillé, mais j'adore le préparer et le manger. Au cours des années, j'ai appris quelques trucs qui rendent le poulet absolument délicieux.

Acheter du poulet frais. Autant que possible, achetez la meilleure qualité. J'ai aussi pris l'habitude d'acheter du poulet biologique parce que son goût me rappelle les poulets de mon enfance.

La saumure. Ma mère attendrissait le poulet en le faisant tremper une nuit dans du babeurre. On peut obtenir le même résultat pour assurer une texture juteuse en utilisant une saumure (voir la recette de saumure de base, en page 279).

Assaisonnement. Badigeonnez les sauces ou les glaçures seulement en fin de cuisson. Si vous aimez le goût de marinade sèche, vérifiez bien la liste des ingrédients, car plusieurs épices brûlent à haute température ce qui donne un mauvais goût. Je recommande d'utiliser un peu de poivre moulu et du sel casher si le poulet n'a pas trempé dans la saumure. Vous pouvez vaporiser un peu d'huile de canola pour empêcher le poulet de coller.

Température et temps de cuisson. En premier, il faut sortir le poulet du frigo quelques minutes avant de commencer la cuisson. Il ne faut pas qu'il atteigne la température de la pièce. Tentez toujours d'éviter d'utiliser du poulet qui est froid car cela nuit à sa bonne cuisson.

Deuxièmement, il est très important que le poulet soit bien cuit autant à l'intérieur qu'à l'extérieur. On recommande une température interne de 165 °F (75 °C), autant pour les morceaux de poulet que pour les poulets entiers. Utilisez un thermomètre pour mesurer la température interne en vous assurant que le pointe du thermomètre ne soit pas sur un os. Si vous suivez le mode de cuisson en quatre étapes, vous pouvez mesurer la température à chaque étape.

On doit se souvenir : la viande brune prend plus de temps à cuire que le blanc, tout comme les plus gros

morceaux par rapport aux plus petits. Les cuisses sont de la viande brune. Les ailes et les poitrines sont de la viande blanche. Commencez la cuisson par la viande foncée. Si vous faites rôtir des demi-poulets, commencez la cuisson du côté des os : cela accélère la cuisson.

Étape 1 – Saisir (450 à 550 °F / 230 à 290 °C). Cette fourchette de température est parfaite pour saisir les steaks et tout aussi appropriée pour le poulet. Bien saisir de tous les côtés permet de conserver la saveur et les sucs naturels.

Étape 2 – Griller. Sur une partie du gril, mettre la température à environ 500 °F (260 °C) et sur l'autre moitié à environ 375 °F (190 °C). Commencez par mettre les morceaux de poulet frais sur la partie la plus chaude. Après avoir saisi rapidement les morceaux (2-3 minutes sur un gril à infrarouge, un peu plus longtemps pour un gril standard), la viande prendra couleur.

Bien que les flammèches se produisent rarement sur le Char-Broil, surveillez bien quand vous utilisez un autre modèle. Vérifiez la température interne avec votre thermomètre à lecture instantanée. Quand la température atteint 145 à 155 °F (60 à 65 °C), passez du grillage au glaçage.

Étape 3 – Badigeonner (200 °F/90 °C). Pendant les dix dernières minutes de cuisson, réduire la température à la position « basse » et badigeonnez avec votre sauce préférée. Selon le reste du menu, j'adore utiliser une marmelade de pêche ou d'abricot. Peu importe vos préférences, il faut que la cuisson soit presque complète et que le poulet ne soit pas au-dessus d'une flamme directe avant que vous commenciez à badigeonner. Pour un meilleur résultat, réchauffez la sauce juste avant de la poser sur la viande.

Étape 4 – Faire reposer, faire reposer. Quand vous avez terminé la cuisson, déposez les morceaux sur un plat ou dans un contenant d'aluminium, couvrez et laissez reposer durant dix minutes. Cela permet aux jus de bien se distribuer dans l'ensemble des morceaux et permet à la température interne de gagner de 5 à 10 degrés. Si vous le désirez, vous pouvez ajouter plus de sauce.

Du porc tendre et juteux

Le temps de cuisson du porc peut varier considérablement. Cela dépend de l'épaisseur, de la coupe, de la quantité de gras et des os. On considère que 160 °F (70 °C) est la bonne température interne pour le porc et que cette température donne une viande plus juteuse.

La saumure. La saumure agit de la même manière que la marinade : les deux méthodes impliquent que la viande repose dans un liquide durant plusieurs heures ou encore toute la nuit avant la cuisson. Cette technique de mouillage rend les viandes plus tendres parce qu'elle hydrate les cellules des muscles avant la cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour l'épaule de porc, les longes, les rôtis ou les côtelettes (voir la recette de saumure de base en page 279).

Injecter de la saveur. On peut ajouter de la saveur et de l'humidité en faisant des injections de marinade dans la viande avant la cuisson. Il existe des seringues qui permettent d'injecter de la marinade directement dans les parties les plus denses de la viande. Voici quelques autres conseils pour vous aider à bien cuire le porc.

- Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la température interne de la viande en plaçant la pointe dans la partie la plus épaisse et loin de l'os.
- Quand le temps de cuisson indiqué est presque atteint, coupez la viande près de l'os pour vérifier le degré de cuisson avant de retirer la viande du gril. Une côte de porc est bien cuite quand la viande près de l'os n'est plus rosée.
- Badigeonnez les sauces ou les glaçages qui contiennent du sucre ou du miel durant les dernières minutes de cuisson.

Côtelettes de porc fumées avec polenta et chutney de canneberges, page 102

Des côtelettes de porc délectables

Elles se présentent de plusieurs façons et chacune demande une technique légèrement différente pour obtenir la texture et la saveur idéales. Voici quelques règles.

- Recouvrez d'un mélange sec d'herbes et d'épices avant la cuisson.
- Cuire les côtes levées entre 30 minutes et 1 heure, selon le poids, les os et la quantité de gras.

Q : « COMBIEN DE TEMPS DOIT DURER LA CUISSON ? » R : « JUSQU'À CE QUE CE SOIT CUIT. »

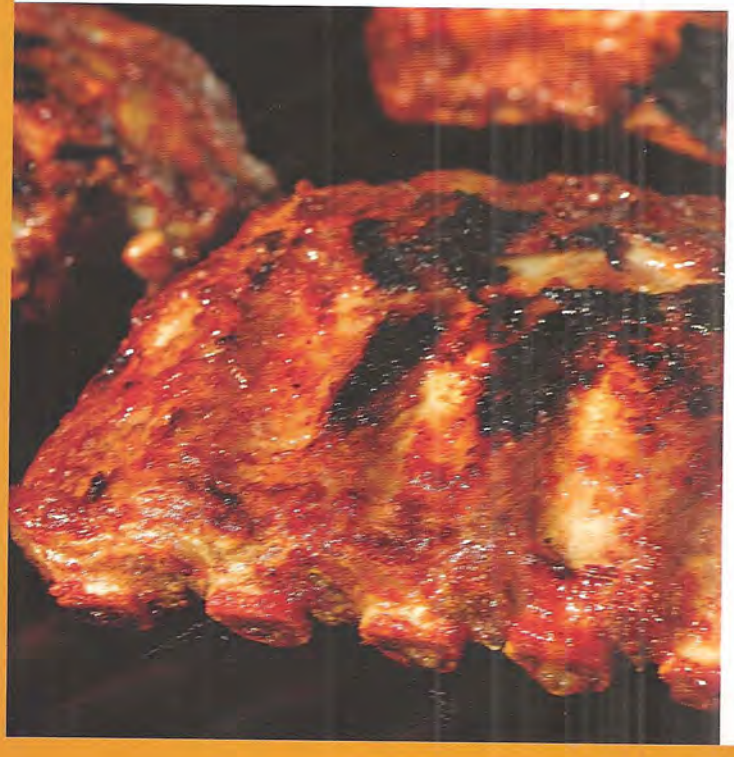
C'est la question que mes lecteurs me posent le plus souvent. La seule réponse honnête que je puisse leur donner c'est qu'on apprend avec l'expérience. La température extérieure, l'humidité, le vent, le type de viande et son épaisseur, de même que l'équipement utilisé sont tous des facteurs qui influent sur le temps de cuisson. Consultez le guide des temps de cuisson dans ce livre et respectez les normes gouvernementales de sécurité pour ce qui est de la température interne des viandes. (voir le tableau à la page 296). Rappelez-vous cependant que la plupart des coupes de viande continuent de cuire après qu'on les aient retirées de la source de chaleur et que la température interne augmentera de 5 à 10 °F.

- Badigeonnez la viande légèrement avec du vinaigre de cidre durant les dix dernières minutes de cuisson ou remplacez le vinaigre par de la marmelade ou de la sauce barbecue.
- Si vous utilisez un gril Char-Broil à infrarouge, vous pouvez déposer des copeaux de bois entre les lignes de cuisson. Ils donneront de la saveur sans les fumer.
- La couleur n'indique pas nécessairement si la viande est bien cuite. La fumée des morceaux de bois peut rendre rose l'intérieur de la viande. Les côtes sont cuites quand on peut facilement bouger les os. Mais pour vous en assurer, insérez votre thermomètre en évitant les os et attendez une température de 160 °F (70 °C).

Des légumes délicieux

Les légumes grillés demandent peu de préparation et donne au repas un léger goût de fumage.

- Mettre le gril standard à haute température, un modèle à infrarouge à température moyenne-élevée.
- Badigeonnez légèrement les légumes avec de l'huile d'olive avant la cuisson pour ajouter de la saveur, aider à la coloration et les empêcher de coller sur le gril.
- Certains légumes comme les épis de maïs, les champignons ou les petites aubergines peuvent cuire entiers. D'autres comme les courgettes, les poivrons et les oignons devraient être coupés en tranches ou en quartiers.
- Commencez la cuisson à médium haut pour saisir la peau des légumes en les retournant toutes les minutes



ou les deux minutes. Puis finissez la cuisson à basse température en les retournant occasionnellement.

■ La meilleure façon de vérifier si un légume est cuit est de le piquer avec une fourchette ou une brochette. Si la fourchette pénètre facilement, le légume est cuit.

Des fruits de mer savoureux

La grillade donne un petit goût de fumée aux fruits de mer ainsi qu'une surface croustillante et savoureuse. Le gril est idéal pour des poissons entiers, des darnes, des filets, des crevettes et des pétoncles. On utilise le gril aussi pour les coquillages comme les huîtres, les palourdes ou les moules, ce qui permet aux coquilles d'ouvrir, mais n'ajoute pas beaucoup à la saveur.

■ Température élevée pour un modèle standard et moyenne pour un gril à infrarouge.

■ Assurez-vous que la surface est très propre et très chaude pour empêcher que les aliments ne collent. Passez un essuie-tout imbibé d'huile sur la surface avant d'y déposer les fruits de mer. (Vous pouvez aussi utiliser un panier à griller.)

■ Les poissons entiers comme le vivaneau, le pompano et l'achigan de mer doivent être manipulés avec précaution car ils risquent de se défaire durant la cuisson. Les poissons fermes, surtout en darnes, comme le thon, l'espadon et le requin sont idéaux pour le gril, parce qu'ils se tiennent bien et qu'ils ne collent pas à la surface de cuisson.

■ Les crevettes grillées sont meilleures quand elles ne sont pas décortiquées. Saupoudrez un peu de sel et cuire 5 minutes environ jusqu'à ce que la carapace devienne rose.

Des fruits grillés pour le dessert

Griller légèrement les fruits, en particulier ceux qui ont des noyaux (pêches, nectarines, prunes et abricots) caramélise les sucres naturels, augmente la saveur et donne de belles marques de grillade.

■ Régler le gril standard à température élevée et le gril à infrarouge à la température moyenne.

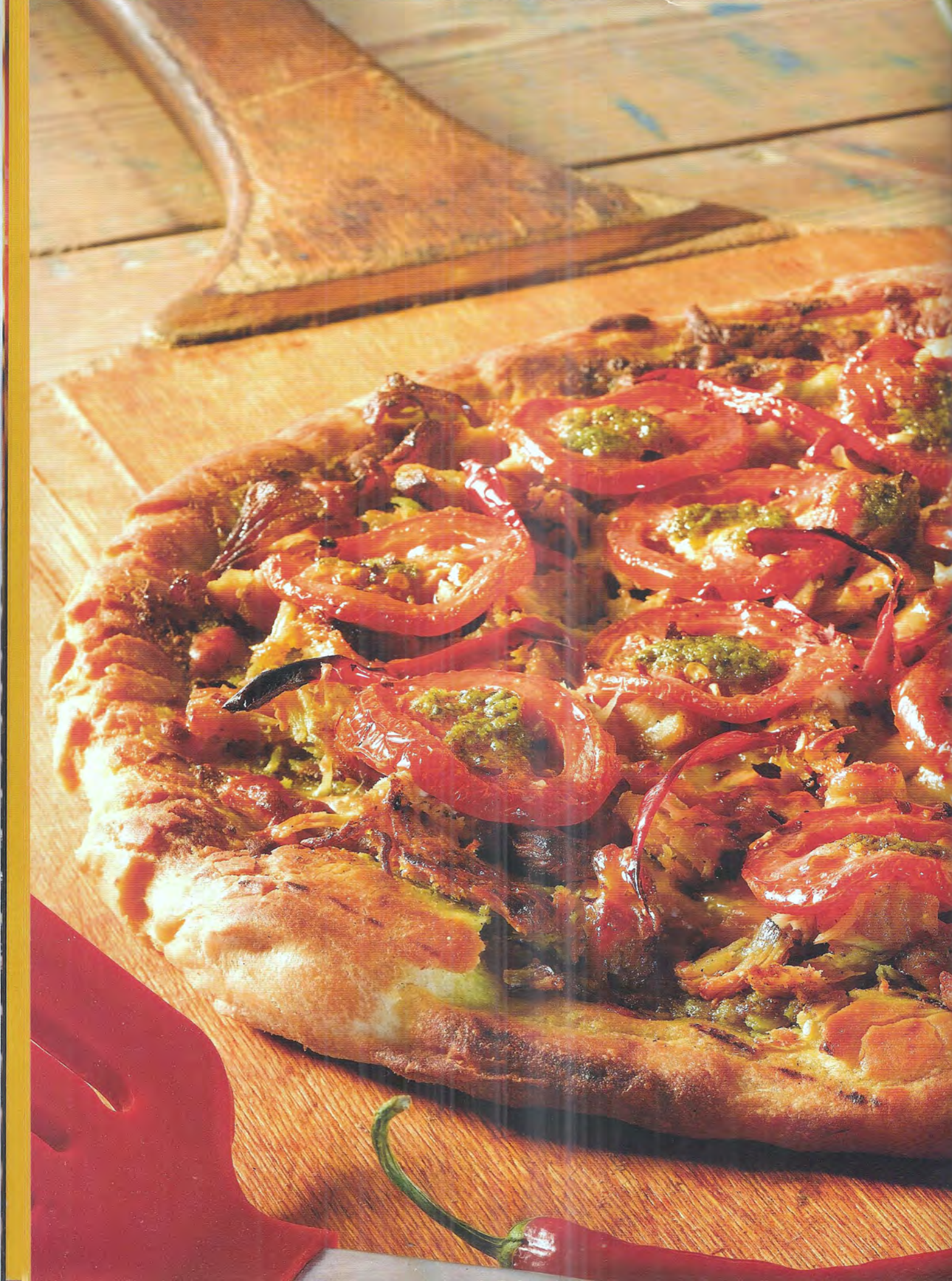
■ Huiler généreusement la surface de cuisson pour éviter que les fruits collent.

■ Coupez les fruits en deux et retirez les noyaux. Grillez avec la pulpe sur la surface, tournant une fois jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Cela prendra entre 3 et 5 minutes.

■ Le fruit est cuit quand il a bruni légèrement et qu'il est tendre, mais pas pâteux.

■ Il faut surveiller attentivement la cuisson parce que les fruits, à cause du sucre, peuvent brûler facilement.

■ Pour ce qui est des fruits comme les pommes, les poires, les mangues, les ananas, coupez-les en quartiers et badigeonnez un peu d'huile de canola. Déposez les tranches de banane ou d'ananas dans le sens de la longueur directement sur le gril.



2 Hors-d'œuvre et collations

26 Bruschetta grillée de la mer Égée

27 Pacanes et Gouda fumés

28 Chips de patate douce grillées

29 Nachos grillés

30 Cornichons frits

31 Caviar de Georgie

32 Pommes de terre grillées et trempette

33 Champignons farcis sur le gril

34 Œufs farcis sans mayo avec pommes et jalapeños fumés de Tim Barr

35 Assiette de fête de pilons de poulet fumé de CB

36 Ailes de poulet grillées piquantes à l'érable

37 Pétoncles enrobés de bacon

38 Crevettes barbecue enrobées de bacon

39 Sandwichs grillés façon tapas de CB

40 Crème d'asperges grillées facile de CB

41 Pain de maïs campagnard grillé

42 Quesadillas grillés au poulet et au fromage

43 Quesadillas grillés aux légumes épicés

44 Pain grillé au fromage et aux piments

45 Biscuits renversés aux canneberges et à l'orange

46 Pizza pita aux champignons sauvages

48 Pâte à pizza de base

50 Meilleure pizza grillée de CB

52 Pizza au poulet cap vers le sud

54 Pizza à la cajun

55 Saté de bifteck de hampe à l'indonésienne

56 Chili réconfortant de Kansas City

57 Poivrons farcis de Bill, façon Big Easy

(gauche) Pizza au poulet cap vers le sud, page 52

Collation rapide • 4 à 6 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 3 à 5 min

BRUSCHETTA GRILLÉE DE LA MER ÉGÉE

1 pain français ou italien
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
3 oz (90 g) féta émiettée
2 oz (60 g) fromage à la crème léger
2 c. à thé (10 ml) jus de citron
1 c. à thé (5 ml) sauge ou origan frais, finement haché
1 pot (7 oz/210 g) poivrons rouges grillés, égouttés
1 t. (250 ml) olives dénoyautées, grossièrement hachées
1 c. à thé (5 ml) huile d'olive
Petites feuilles de sauge ou d'origan frais (facultatif)

Couper le pain en tranches de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur. Badigeonner légèrement les deux côtés de chaque tranche à l'aide de 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Mélanger ensemble la féta, le fromage à la crème, le jus de citron et les herbes. Couper le poivron rouge en lanières. Mélanger les olives dans le reste d'huile.

Déposer les tranches de pain sur le gril : les retirer lorsque le dessous est grillé, soit environ 2-3 minutes.

Pour assembler les bruschettas, étendre du mélange au fromage sur chaque tranche, du côté grillé. Garnir de lanières de poivron rouge, d'olives et de feuilles de sauge. Disposer les tranches sur un réchaud légèrement huilé. Faire griller jusqu'à ce que le côté non grillé des tranches de pain soit légèrement croustillant et que le fromage soit fondu.

4 à 6 portions • Préparation : 10 min • Fumage : 35 à 60 min

PACANES ET GOUDA FUMÉS

1 lb (450 g) pacanes, noix de Grenoble ou amandes
⅓ t. (75 ml) beurre fondu
Sel au goût
1 ½ lb (675 g) Gouda râpé

À l'aide d'une petite brochette de bois, percer plusieurs petits trous au fond d'un bac d'aluminium. Ajouter les pacanes au beurre fondu et disposer en couche uniforme au fond du bac. Saupoudrer de sel assaisonné. Ajouter le fromage au deuxième bac. Placer les deux bacs sur la grille supérieure du fumoir. Faire fumer de 35 à 60 minutes. Vers la moitié du temps de cuisson, remuer les noix et saupoudrer de plus de sel assaisonné. Servir les noix et le fromage chauds avec des fruits et des craquelins.

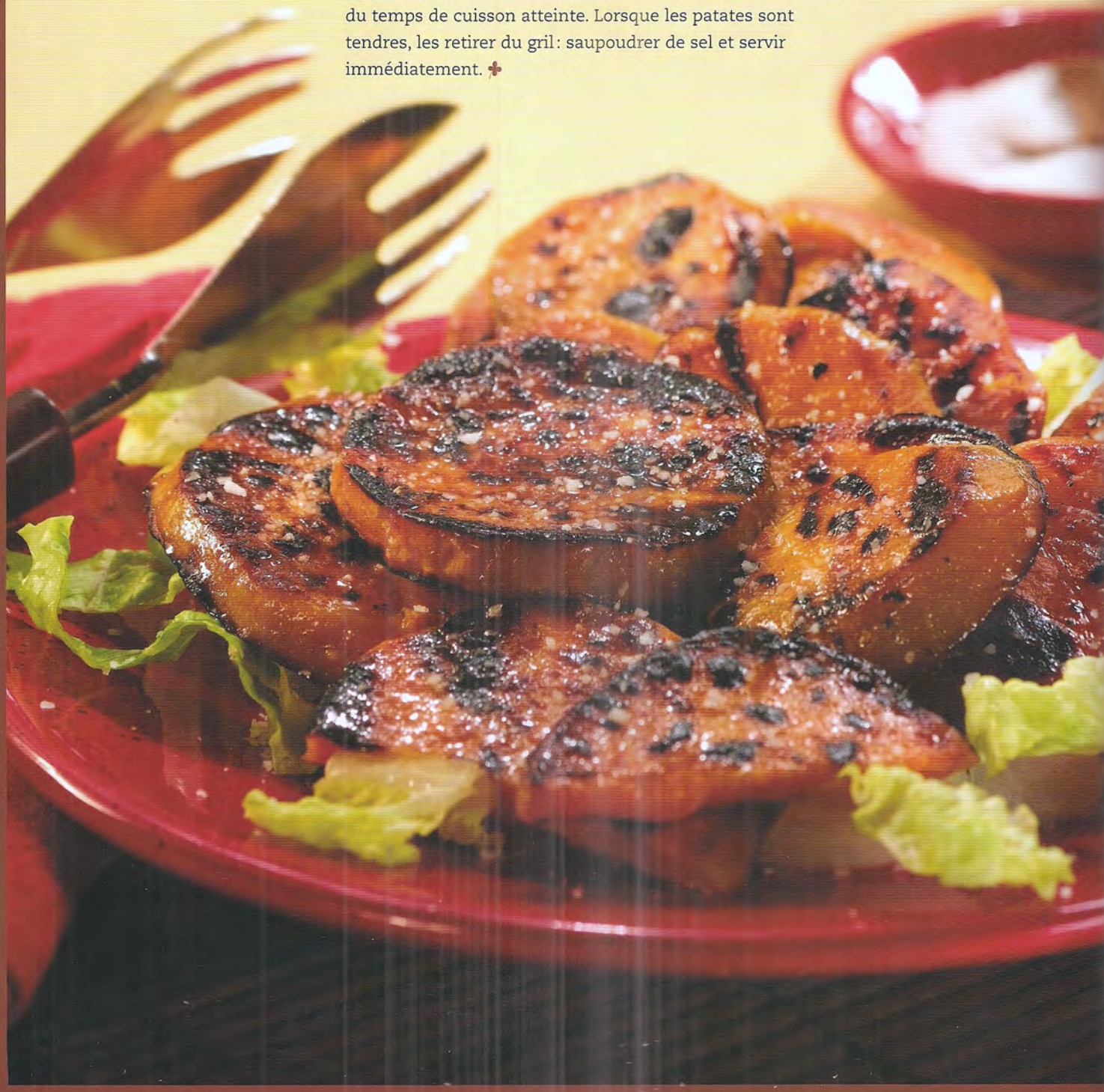
4 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 30 min

CHIPS DE PATATE DOUCE GRILLÉES

2 patates douces moyennes, de préférence à peau rouge
Huile d'olive
Sel casher

Peler les patates douces et les couper en tranches de ¼ à ½ po (6 à 1,25 mm) d'épaisseur. Badigeonner ou vaporiser légèrement d'huile d'olive. (Pour de plus grandes quantités, placer dans un sac refermable en plastique : ajouter l'huile et masser pour bien enduire toutes les surfaces.) Assaisonner de sel juste avant de faire griller.

Placer les patates directement sur la grille, au-dessus d'une chaleur directe, et faire griller pendant 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'elles soient bien saisies. Placer au-dessus d'une chaleur indirecte pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres : retourner une fois la moitié du temps de cuisson atteinte. Lorsque les patates sont tendres, les retirer du gril : saupoudrer de sel et servir immédiatement.



NACHOS GRILLÉS

1 sac tortillas de maïs
1 petite boîte de piments verts tranchés
4 oz (120 g) Monterey Jack
4 oz (120 g) Cheddar extrafort
Crème sure
Salsa

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Placer les chips dans un bac d'aluminium. Saupoudrer de piments et de fromage.

Faire griller les chips, à feu moyen, couvercle fermé, jusqu'à ce que le fromage soit fondu, soit 10 à 12 minutes. Servir avec de la crème sure et de la salsa.

Collation rapide • 4 à 6 portions • Préparation : 10 min • Friture : jusqu'à ce qu'ils soient cuits

CORNICHONS FRITS

Ces délicieuses collations, idéales avec une bonne bière froide, nous viennent du sud des États-Unis.

Huile pour la friture
1 t. (250 ml) farine
1 t. (250 ml) semoule de maïs jaune
2 c. à soupe (30 ml) pâte bbq de votre choix
¼ t. (60 ml) moutarde jaune préparée
2 c. à soupe (30 ml) bière
15 à 20 tranches cornichons à l'aneth

Dans une friteuse, faire chauffer l'huile à 350 °F (180 °C). Sur une plaque à biscuits, mélanger la farine et la semoule de maïs. Assaisonner le mélange de pâte barbecue. Dans un petit bol, mélanger ensemble la moutarde et la bière. Tremper les tranches de cornichons dans le mélange à la moutarde, puis dans le mélange de farine et de semoule de maïs. À l'aide de pinces, déposer délicatement les tranches de cornichon dans l'huile chaude. Faire frire jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Les cornichons flotteront à la surface quand ils seront prêts. Retirer de l'huile à l'aide de pinces et égoutter les cornichons sur du papier essuie-tout déposé dans une assiette peu profonde. Servir chaud.

CAVIAR DE GEORGIE

2 boîtes maïs en grains entiers égouttés
1 boîte tomates en dés égouttées
2 boîtes doliques à œil noir égouttés et rincés
1 bouteille (10 oz/300 ml) vinaigrette italienne
2 boîtes tomates en dés avec piments verts
1 gros oignon rouge finement coupé
1 de chaque poivron rouge, vert et jaune en petits dés
2 c. à thé (10 ml) sel
3 c. à soupe (45 ml) coriandre finement hachée
Tabasco au goût

Mélanger tous les ingrédients : laisser reposer au moins 4 heures. (Il est préférable de réfrigérer jusqu'au lendemain.) Servir avec vos chips à trempette préférées. Les restes se conserveront au moins une semaine au réfrigérateur.

4 portions • Préparation : 20 min • Cuisson : 1 h • Grillage : 5 min

POMMES DE TERRE GRILLÉES ET TREMPETTE

4 grosses pommes de terre avec la peau
Ciboulette hachée
Bacon cuit et émietté

TREMPETTE

¾ t. (175 ml) huile d'olive
3 c. à soupe (45 ml) jus de citron frais
1 grosse gousse d'ail hachée
1 c. à soupe (15 ml) parmesan râpé
1 c. à thé (5 ml) sauce Worcestershire
2 c. à soupe (15 ml) ciboulette fraîche, hachée
Sel et poivre fraîchement moulu

La trempette peut aussi servir de vinaigrette à salade.

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Laver les pommes de terre : les badigeonner d'huile, puis les piquer à l'aide d'une fourchette. Faire cuire pendant 1 heure, directement sur la grille du four, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Couper les pommes de terre en deux, dans le sens de la longueur, puis laisser refroidir. À l'aide d'une cuillère, retirer la chair en laissant environ ¼ de pouce (1 mm) d'épaisseur de chair sous la peau. Réserver la chair pour une autre utilisation.

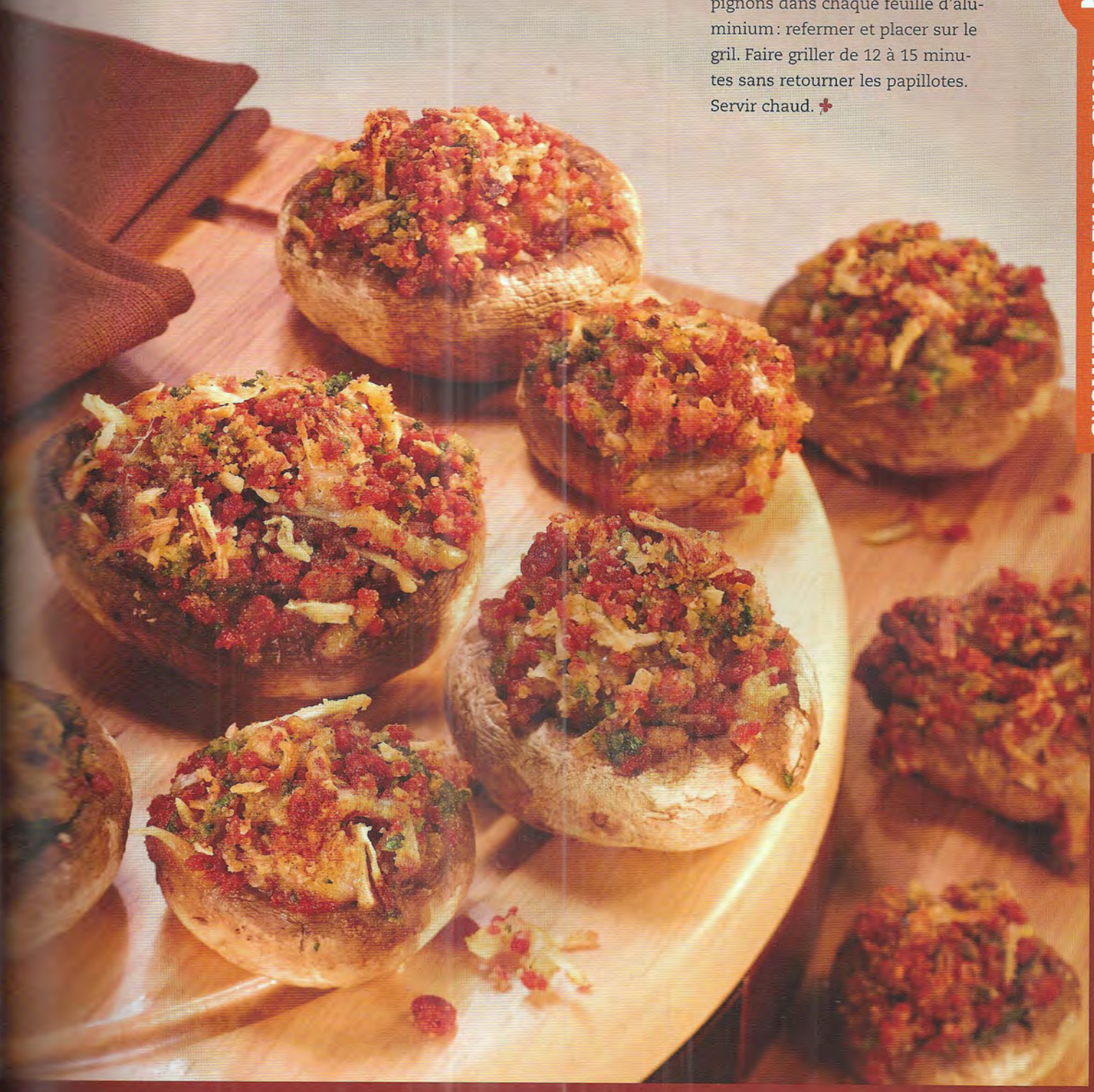
Préchauffer le gril à intensité moyenne. Dans un petit bol, fouetter ensemble les ingrédients de la sauce trempette. Badigeonner légèrement de trempette les pelures de pommes de terre et faire griller de 3 à 4 minutes, 30 secondes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Disposer les pelures sur un plateau et saupoudrer de ciboulette et de miettes de bacon. Servir chaud avec la trempette.

CHAMPIGNONS FARCIS SUR LE GRIL

24 gros champignons nettoyés, pieds enlevés
2 c. à soupe (30 ml) beurre
2 c. à thé (10 ml) oignon haché
¾ t. (175 ml) fromage fort râpé
⅓ t. (75 ml) miettes de bacon
⅓ t. (75 ml) chapelure
2 c. à soupe (30 ml) persil haché
1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) sherry (xérès) (facultatif)

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Mélanger ensemble les ingrédients de la garniture, puis en farcir les champignons.

Couper six carrés de papier aluminium. Emballer quatre champignons dans chaque feuille d'aluminium : refermer et placer sur le gril. Faire griller de 12 à 15 minutes sans retourner les papillotes. Servir chaud.



12 portions • Préparation : 25 min • Fumage : 10 min

ŒUFS FARCIS SANS MAYO AVEC POMMES ET JALAPEÑOS FUMÉS DE TIM BARR

1 petite pomme
3 à 4 piments jalapeño
1 douzaine d'œufs cuits dur, coquille enlevée
¼ t. (60 ml) vinaigre ranch au poivre
2 c. à soupe (30 ml) moutarde de Dijon
2 c. à soupe (30 ml) crème sure
1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cornichons

Dans un fumoir ou un gril, faire fumer la pomme et les piments à 350 °F (180 °C) pendant 5 à 10 minutes. (Éviter de laisser la pomme amollir.) Hacher finement la pomme et les piments : réserver. Trancher les œufs en deux : retirer les jaunes et les déposer dans un petit bol. Ajouter la vinaigrette, la moutarde, la crème sure et le vinaigre de cornichons : bien mélanger. Une fois le mélange bien crémeux, ajouter les pommes et les piments finement hachés. Mélanger jusqu'à ce que l'ensemble des ingrédients soient bien incorporés. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, déposer le mélange dans les blancs d'œufs et servir.

Tim Barr, originaire de Charlotte, en Caroline du Nord, a été en poste aux quatre coins du monde au sein de la garde côtière des États-Unis. L'authentique BBQ lui a tellement manqué qu'il a commencé à inventer ses propres recettes.

ASSIETTE DE FÊTE DE PILONS DE POULET FUMÉ DE CB

20 pilons d'ailes de poulet
2 c. à soupe (30 ml) poudre d'ail
1 c. à thé (5 ml) gingembre moulu
1 c. à thé (5 ml) moutarde moulue
1 pincée cumin moulu
Gros sel et poivre au goût
¼ t. (60 ml) huile d'arachide ou de canola
¼ t. (60 ml) vin blanc
¼ t. (60 ml) sauce BBQ préférée comme trempette

Rincer et assécher les pilons d'ailes de poulet, puis les déposer dans un grand bol à mélanger. Ajouter les cinq ingrédients suivants et bien mélanger. Napper les pilons d'huile et mélanger jusqu'à ce que le poulet soit légèrement enduit d'huile et d'épices.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Placer un petit paquet de copeaux de bois humides sur le gril : lorsqu'ils commencent à fumer, régler le feu à intensité moyenne.

Faire griller le poulet de 8 à 10 minutes, en le retournant pour l'empêcher de brûler. Refermer le couvercle une fois les morceaux tournés pour s'assurer que la fumée pénètre bien la viande. Une fois les pilons suffisamment dorés, les retirer du gril et les placer au centre d'une grande feuille de papier aluminium. Replier le papier sur les pilons, en prenant soin de laisser une petite ouverture. Verser le vin par l'ouverture et refermer lâchement. Placer la papillote de pilons sur le gril jusqu'à ce que le vin commence à produire de la vapeur. Retirer les pilons et garnir de laitue, de céleri ou de persil. Servir avec votre sauce BBQ préférée.

6 à 8 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 25 min

AILES DE POULET GRILLÉES PIQUANTES À L'ÉRABLE

1 paquet (18 à 24) ailes de poulet
½ c. à thé (2 ml) de sel, de poivre et de paprika
¼ t. (60 ml) sirop d'érable pur
3 c. à soupe (45 ml) cassonade
1 c. à soupe (15 ml) beurre
3 c. à soupe (45 ml) sauce chili

Mélanger ensemble le sel, le poivre et le paprika : assaisonner les ailes. Préchauffer un côté du gril à intensité moyenne : l'autre côté à faible intensité. Dans une petite casserole, faire chauffer le sirop, la cassonade, le beurre et la sauce chili. Faire mijoter en fouettant vigoureusement. Retirer du feu. Faire griller les ailes de 2 à 3 minutes par côté à feu moyen : puis les transférer du côté chauffant à feu doux. Poursuivre la cuisson au-dessus de ce brûleur, en les retournant à l'occasion, pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et croustillante. Environ 2 minutes avant de les retirer du gril, badigeonner les ailes de sauce à l'érable. Servir.

Adam Byrd est un passionné autodidacte de la cuisine sur le gril de Round Rock, au Texas. Il est responsable d'un populaire site de recettes dans Internet appelé Men In Aprons. Il participe régulièrement à des essais de produits pour Char-Broil.

PÉTONCLES ENROBÉS DE BACON

1 lb (450 g) tranches de bacon coupées en deux
¾ t. (175 ml) beurre fondu
2 c. à soupe (30 ml) jus de lime
1 c. à thé (5 ml) sel
⅛ c. à thé (0,5 ml) poivre
1½ lb (675 g) gros pétoncles
Graines de sésame

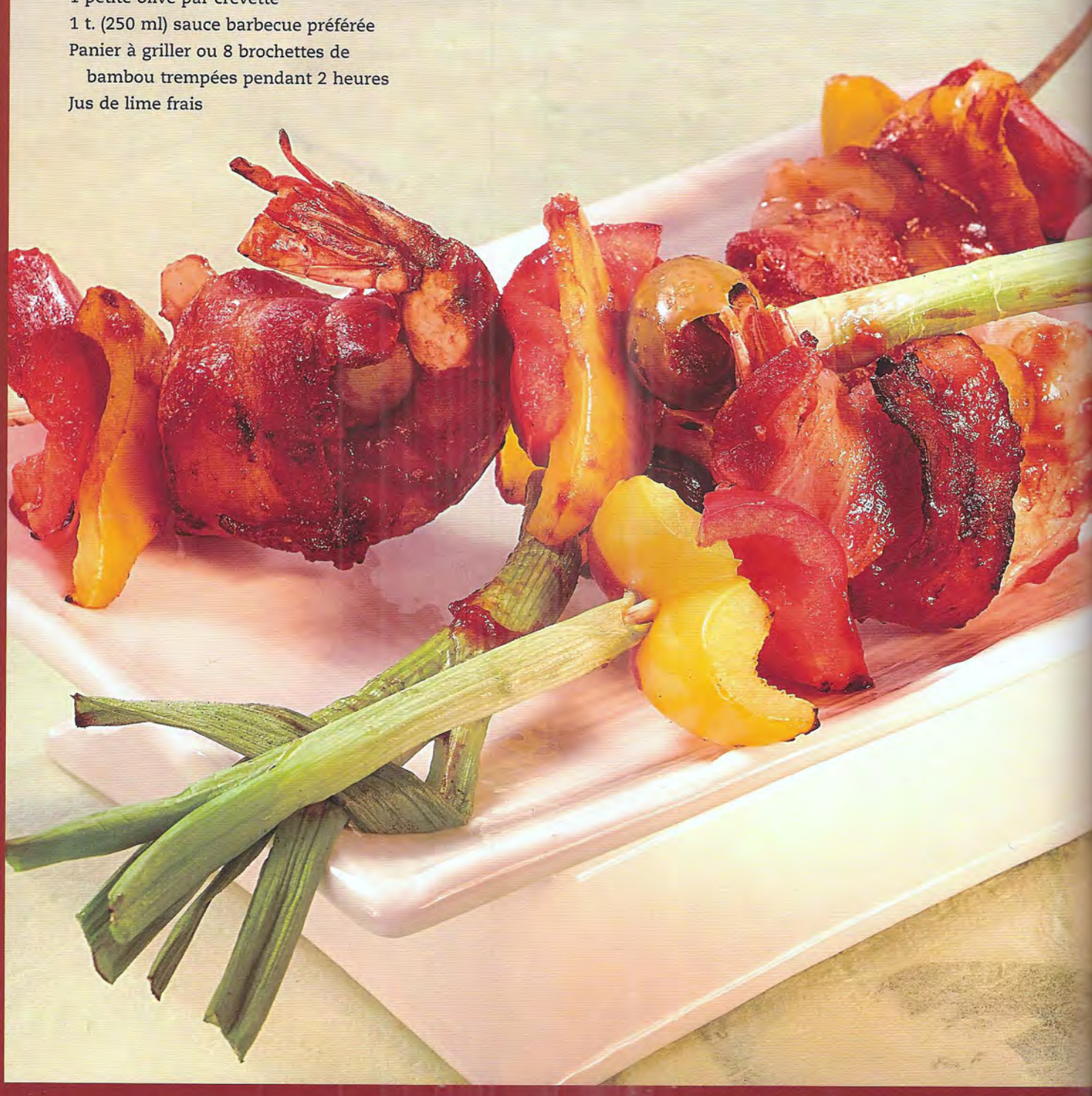
Préchauffer le gril à intensité moyenne. Faire cuire le bacon partiellement. Mélanger le beurre, le jus de citron, le sel et le poivre. Ajouter les pétoncles et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés. Enrober chaque pétoncle d'une tranche de bacon (il est possible d'enrober 2 petits pétoncles dans une tranche de bacon) ; fixer à l'aide d'un cure-dents. Saupoudrer de graines de sésame de chaque côté. Déposer les pétoncles dans un panier à griller ou les enfiler sur des brochettes et faire griller à feu moyen, en les retournant une fois, pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.

Collation rapide • 4 à 6 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 2 à 5 min

CREVETTES BARBECUE ENROBÉES DE BACON

1 lb (450 g) crevettes géantes ou très grosses, décortiquées et déveinées
1 tranche de bacon par crevette, partiellement cuite et coupée en deux
1 poivron rouge et un jaune, épépinés, nettoyés et coupés en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1 petite olive par crevette
1 t. (250 ml) sauce barbecue préférée
Panier à griller ou 8 brochettes de bambou trempées pendant 2 heures
Jus de lime frais

Placer une olive au centre de chaque crevette et enrober une tranche de bacon autour de chacune. Enfiler un ou deux morceaux de poivron par brochette, suivis d'une crevette enrobée de bacon. Badigeonner de sauce barbecue et placer au-dessus d'une chaleur directe pendant 3 minutes. Si vous utilisez de très grosses crevettes, elles devront peut-être cuire de 2 à 3 minutes de plus avant d'être retournées (lorsqu'elles sont opaques). Napper de jus de lime. Servir.



SANDWICHS GRILLÉS FAÇON TAPAS DE CB

1 pain croûté de style campagnard
¼ t. (60 ml) beurre fondu
Légumes assortis (par exemple, aubergines, courgettes, oignons, poivrons et laitue)
Tranches de fromage
Charcuteries finement tranchées

Préchauffer le gril à intensité élevée. Couper le pain en tranches d'épaisseur moyenne. Couper les légumes en fines tranches, en s'assurant qu'elles sont assez épaisses pour ne pas tomber par les trous des grilles. Trancher le fromage et les charcuteries en tranches de format correspondant à celui du pain.

Badigeonner les légumes d'huile d'olive : faire griller environ 3 minutes par côté, puis retirer. Couvrir et garder au chaud.

Placer les tranches de pain sur le gril et les faire griller légèrement d'un côté : puis les retourner et badigeonner le côté grillé de beurre. Faire griller l'autre côté. Retirer le pain et couvrir pour garder chaud.

Recouvrir la grille de papier aluminium. Régler le feu à température moyenne. Une fois l'aluminium réchauffé, y placer directement les tranches de viande pour les réchauffer. Retirer du feu et garder chaud. Déposer les tranches de fromage sur le pain grillé. Placer sur la feuille d'aluminium puis refermer le couvercle pendant 2 à 3 minutes. Cela permet de réchauffer le pain et de faire légèrement fondre le fromage.

Ouvrir le gril et disposer le pain avec la viande réchauffée et les légumes grillés. Servir sur des assiettes chaudes, avec les condiments.

2 à 4 portions • Préparation : 30 min • Cuisson et grillage : 2 h

CRÈME D'ASPERGES GRILLÉES FACILE DE CB

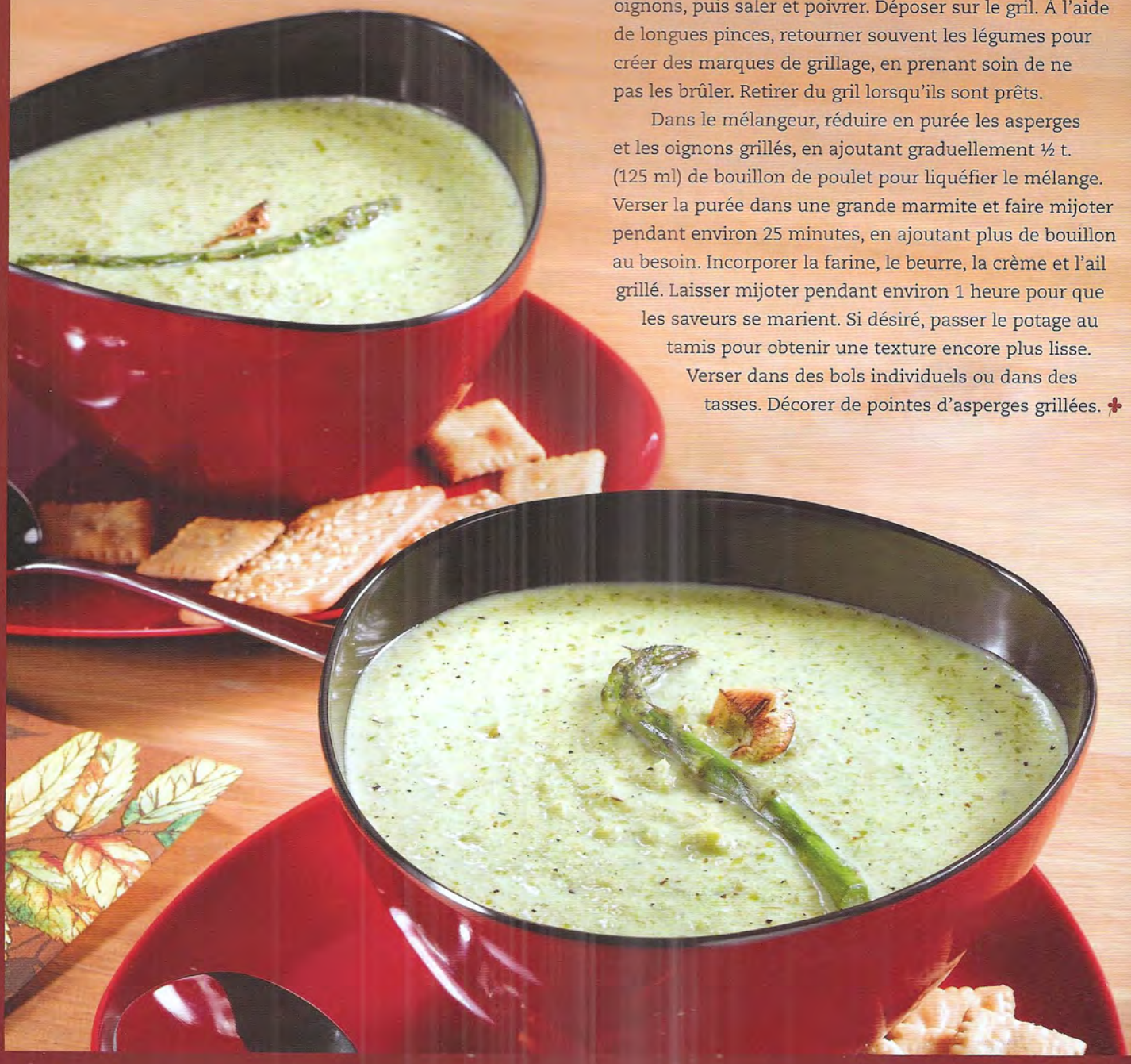
2 à 3 gousses d'ail non pelées
Huile d'olive
2 à 4 lb (900 à 1 800 g) asperges lavées et parées
1 gros oignon jaune haché
Sel casher et poivre noir fraîchement moulu
Bouillon de poulet ou de légumes
(1 t. [250 ml] par portion)
1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) farine ou fécule de maïs
1 c. à soupe (15 ml) beurre non salé
¼ t. (60 ml) crème légère ou lait entier

Plutôt que de cuire les asperges et les oignons dans une marmite, je préfère les faire griller. La carbonisation ajoute un goût fumé tout à fait merveilleux. —CB

Préchauffer le gril à une intensité élevée. Huiler les gousses d'ail non pelées : les emballer dans du papier aluminium et les déposer sur le gril pendant environ 30 minutes. Lorsque l'ail est amolli, le retirer du feu. Peler. Dans un bol, écraser les gousses d'ail : réserver.

Napper légèrement d'huile les asperges et les oignons, puis saler et poivrer. Déposer sur le gril. À l'aide de longues pinces, retourner souvent les légumes pour créer des marques de grillage, en prenant soin de ne pas les brûler. Retirer du gril lorsqu'ils sont prêts.

Dans le mélangeur, réduire en purée les asperges et les oignons grillés, en ajoutant graduellement ½ t. (125 ml) de bouillon de poulet pour liquéfier le mélange. Verser la purée dans une grande marmite et faire mijoter pendant environ 25 minutes, en ajoutant plus de bouillon au besoin. Incorporer la farine, le beurre, la crème et l'ail grillé. Laisser mijoter pendant environ 1 heure pour que les saveurs se marient. Si désiré, passer le potage au tamis pour obtenir une texture encore plus lisse. Verser dans des bols individuels ou dans des tasses. Décorer de pointes d'asperges grillées.

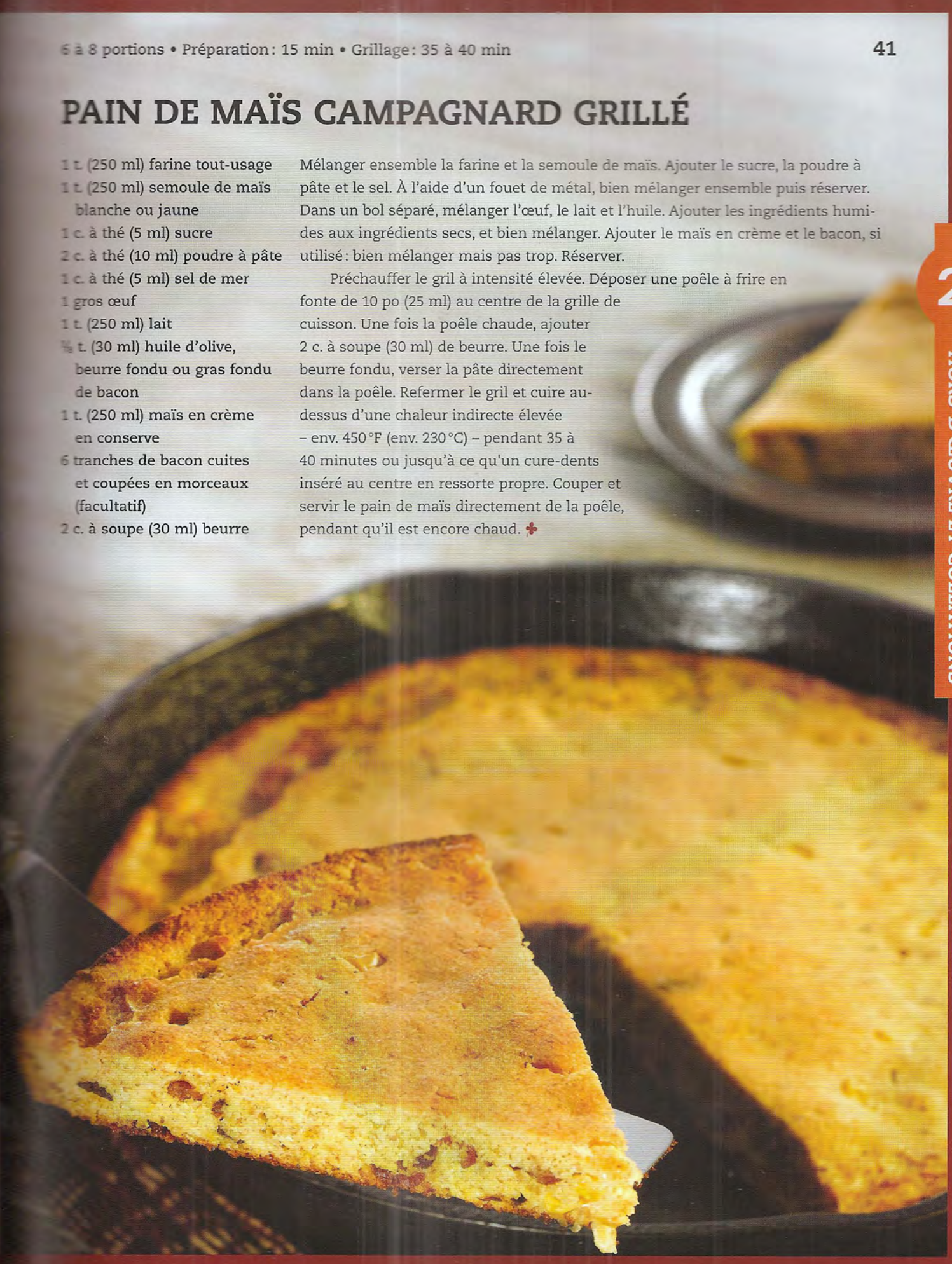


PAIN DE MAÏS CAMPAGNARD GRILLÉ

- 1 t. (250 ml) farine tout-usage
- 1 t. (250 ml) semoule de maïs blanche ou jaune
- 1 c. à thé (5 ml) sucre
- 2 c. à thé (10 ml) poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) sel de mer
- 1 gros œuf
- 1 t. (250 ml) lait
- ⅛ t. (30 ml) huile d'olive, beurre fondu ou gras fondu de bacon
- 1 t. (250 ml) maïs en crème en conserve
- 6 tranches de bacon cuites et coupées en morceaux (facultatif)
- 2 c. à soupe (30 ml) beurre

Mélanger ensemble la farine et la semoule de maïs. Ajouter le sucre, la poudre à pâte et le sel. À l'aide d'un fouet de métal, bien mélanger ensemble puis réserver. Dans un bol séparé, mélanger l'œuf, le lait et l'huile. Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs, et bien mélanger. Ajouter le maïs en crème et le bacon, si utilisé : bien mélanger mais pas trop. Réserver.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Déposer une poêle à frire en fonte de 10 po (25 ml) au centre de la grille de cuisson. Une fois la poêle chaude, ajouter 2 c. à soupe (30 ml) de beurre. Une fois le beurre fondu, verser la pâte directement dans la poêle. Refermer le gril et cuire au-dessus d'une chaleur indirecte élevée – env. 450 °F (env. 230 °C) – pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Couper et servir le pain de maïs directement de la poêle, pendant qu'il est encore chaud.



Collation rapide • 12 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 5 à 8 min

QUESADILLAS GRILLÉS AU POULET ET AU FROMAGE

1 paquet (3 oz/90 g) fromage à la crème amolli
1 t. (250 ml) Monterey Jack râpé
⅓ t. (75 ml) féta émiettée
½ c. à thé (2 ml) origan séché
4 grandes tortillas de farine
1 grosse poitrine de poulet grillée coupée en morceaux
⅓ t. (75 ml) olives dénoyautées grossièrement hachées
2 c. à soupe (30 ml) pimento en dés
2 c. à soupe (30 ml) oignons verts finement tranchés

Pour créer la garniture, mélanger ensemble le fromage à la crème, le Monterey Jack, la féta et l'origan. Étendre ¼ de la garniture sur la moitié de chaque tortilla. Garnir de poulet, d'olives, de pimento et d'oignon vert. Replier la portion non garnie : écraser légèrement pour sceller les rebords. Préchauffer le gril à intensité élevée : réduire à intensité moyenne. Y déposer les tortillas : les retourner une fois. Une fois le fromage fondu (environ 5 à 8 minutes), retirer du feu et couper en trois quartiers. Servir immédiatement.

QUESADILLAS GRILLÉS AUX LÉGUMES ÉPICÉS

1 de chaque poivron rouge, vert et jaune, épépinés et coupés en deux
1 oignon rouge coupé en tranches de ½ po (2 cm) d'épaisseur
¾ t. (175 ml) huile d'olive
¾ t. (175 ml) coriandre fraîche hachée
2 c. à soupe (30 ml) jus de citron frais
Sel et poivre noir
¾ t. (175 ml) Colby ou Monterey Jack râpé
¾ t. (175 ml) cheddar fort râpé
1 c. à soupe (15 ml) piment de Cayenne
1 c. à soupe (15 ml) origan
1 c. à soupe (15 ml) poudre d'ail
8 tortillas de farine (8 à 10 po/20 à 25 cm)

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Badigeonner les moitiés de poivrons et les oignons d'huile d'olive : faire griller à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laisser refroidir : hacher grossièrement. Dans un bol, mélanger le poivron et l'oignon hachés, la coriandre, le jus de citron, le sel et le poivre au goût. Mélanger les fromages, le piment de Cayenne, l'origan et la poudre d'ail. Badigeonner les tortillas d'huile d'olive. Déposer quatre tortillas sur la grille, à feu bas. Étendre le mélange poivron/oignons pour recouvrir toute la tortilla : saupoudrer du mélange de fromages. Une fois le dessous de la tortilla doré, placer une autre tortilla au-dessus de chacune. À l'aide d'une large spatule, retourner délicatement la quesadilla et laisser griller jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Trancher en quartiers et servir avec de la salsa aux tomates.

Collation rapide • 3 à 4 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 15 à 20 min

PAIN GRILLÉ AU FROMAGE ET AUX PIMENTS

1 pain français
½ t. (125 ml) mayonnaise
2 t. (500 ml) cheddar ou Monterey Jack râpé
1 c. à thé (5 ml) poudre de chili
¼ t. (60 ml) piments verts finement coupés
½ c. à thé (2 ml) cumin moulu

Préchauffer le gril à une intensité moyenne. Trancher le pain en diagonale, mais ne pas couper complètement. Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le fromage, la poudre de chili et le cumin. Étendre le mélange sur les surfaces de pain coupées. Enrobez avec le papier aluminium. Faire griller à feu moyen-bas (350 °F/180 °C) pendant 15 à 20 minutes, en les retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

BISCUITS RENVERSÉS AUX CANNEBERGES ET À L'ORANGE

¼ t. (60 ml) beurre fondu
1 boîte (16 oz/450 g) sauce de canneberges entières
2 c. à thé (10 ml) zeste d'orange ou de mandarine râpé
¼ t. (60 ml) pacanes hachées
1 c. à thé (5 ml) cannelle moulue
1 paquet 10 petits biscuits réfrigérés

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Dans un bol moyen, mélanger le beurre, la sauce aux canneberges, le zeste d'orange ou de mandarine, les pacanes et la cannelle. Diviser le mélange dans 10 moules à muffins graissés : garnir des biscuits. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir 5 minutes. Passer la lame d'un couteau tout autour de chaque moule et renverser sur une assiette.

Bev Jones de Brunswick, au Missouri, a remporté le premier prix 2007 du concours de recettes de l'Action de grâces de Char-Broil avec ce succulent petit déjeuner des fêtes. —CB

2 portions • Préparation : 25 min • Grillage : 5 à 10 min

PIZZA PITA AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

5 champignons de Paris tranchés
2 champignons shiitake tranchés
2 pleurotes tranchés
1 gros champignon portobello tranché
2 c. à soupe (30 ml) oignon rouge en dés
½ poivron rouge et ½ poivron vert en juliennes
2 gousses d'ail écrasées
¼ t. (60 ml) vin blanc
¼ t. (60 ml) bouillon de poulet
2 pains pita
1 t. (250 ml) sauce aux tomates
1 t. (250 ml) fromages mélangés râpés

Préchauffer le gril à une intensité moyenne à basse. Placer une ou deux feuilles d'aluminium sur les grilles. Déposer les champignons, les oignons et les poivrons dans une casserole moyenne, avec l'ail, le vin et le bouillon de poulet : faire revenir de 5 à 7 minutes. Égoutter le liquide. Couvrir le pita de sauce aux tomates. Ajouter le mélange aux champignons, puis saupoudrer de fromage. Placer sur une plaque à pizza, sur un feu moyen-faible, jusqu'à ce que le fromage fonde.

4 portions • Préparation : 3 h

PÂTE À PIZZA DE BASE

½ t. (125 ml) lait froid
½ t. (125 ml) eau chaude
1 sachet levure sèche active
Pincée sucre
2 ¼ c. à thé (11 ml) sel casher
1 c. à soupe (15 ml) huile d'olive extravierge
¼ t. (60 ml) semoule de maïs
2 ¾ t. (675 ml) farine

Dans un grand bol, mélanger le lait et l'eau. Ajouter la levure et le sucre : laisser reposer jusqu'à ce que la levure forme une mousse. Incorporer le sel, l'huile et la semoule de maïs. Incorporer graduellement la farine jusqu'à formation d'une pâte molle. Retourner la pâte sur la surface enfarinée : pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse et luisante, soit environ 10 minutes. Remettre la pâte dans le bol graissé : recouvrir d'une pellicule plastique huilée étanche et laisser gonfler pendant environ 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.

Rouler délicatement la pâte pour lui donner l'épaisseur et la forme voulues, puis réaliser votre recette de pizza ou de pain grillé préférée. Donne deux pizzas.

Astuce : Travaillez sur une surface bien enfarinée et veillez à enfariner aussi le rouleau à pâte pour éviter que la pâte ne colle. Formez la pizza aussi uniformément et finement que possible, mais pas trop mince (pour que des trous se forment). Certaines personnes préfèrent les croûtes de moins de ¼ po (6 mm) d'épaisseur : d'autres les préfèrent plus épaisses. Lorsqu'on la dépose sur le gril, la pâte devient immédiatement ferme et épaissit légèrement. Toutes les pizzas n'ont pas une forme parfaitement ronde. Surtout lorsque vous préparez des pizzas, sentez-vous bien à l'aise de leur donner la forme qu'il vous plaît.

Repas rapide • 4 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 3 à 5 min

MEILLEURE PIZZA GRILLÉE DE CB

1 recette de pâte à pizza (voir page 48) ou de pâte du commerce
Semoule de maïs pour saupoudrer le moule
¼ t. (60 ml) huile d'olive extravierge
4 gousses d'ail finement hachées
¼ t. (60 ml) parmesan fraîchement râpé
1 t. (250 ml) mozzarella râpée
1 t. (250 ml) sauce aux tomates de style italienne
Feuilles de basilic frais coupées en lanières

VARIATIONS

- Pepperoni tranché et bacon de dos
- Portobellos grillés et asperges
- Poivrons et oignons sautés
- Épinards frais ou congelés avec saucisse hachée ou prosciutto
- Miettes de bacon croustillant ou cubes de jambon grillé et cœurs d'artichaut
- Fromage de chèvre et tomates séchées au soleil ou tomates cerise
- Saumon fumé, ciboulette et crème sure
- Aubergine grillée et fromage de chèvre
- Bœuf haché, crevettes, pétoncles ou myes cuits avec tomates fraîches hachées, ail et basilic

Saupoudrer une bonne quantité de semoule de maïs sur les moules à pizza. Sur une surface légèrement enfarinée, diviser la pâte en deux portions, façonner une balle avec chacune puis écraser chaque balle avec les mains pour les aplatir. Étirer délicatement chaque cercle de pâte en un disque d'environ ½ po (1,25 cm) d'épaisseur et d'environ 8 po (20 cm) de circonférence. À l'aide d'un rouleau à pâte enfariné, rouler chaque disque pour obtenir une épaisseur d'environ ⅛ po (3 mm) – en ajoutant de la farine sur la surface au besoin – jusqu'à ce que la pâte mesure de 12 à 14 po (30 à 35 cm) de diamètre.

Placer la pâte dans un moule ou sur une plaque et secouer pour que le dessous soit bien enduit de semoule de maïs. Si la pâte colle à certains endroits, la soulever délicatement et saupoudrer davantage de semoule.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Placer la première plaque sur le gril et cuire jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée, soit environ 4 minutes. Éclater toutes les bulles à l'aide des pinces. Retirer

la plaque du gril : retourner la pâte. Remettre sur le gril et cuire pendant environ 30 secondes de plus ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Retirer du gril et répéter les étapes avec la deuxième pizza.

Badigeonner les deux pizzas d'huile d'olive : saupoudrer d'ail et de fromage : ajouter de la sauce aux tomates et du basilic. Remettre sur le gril et fermer le couvercle. Cuire pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le dessous de la croûte soit doré.

PIZZA AU POULET CAP VERS LE SUD

1 recette de pâte à pizza (voir page 48)
2 gousses d'ail finement hachées
1 t. (250 ml) coriandre fraîche hachée
⅓ t. (75 ml) parmesan râpé
6 c. à soupe (90 ml) huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1¼ t. (310 ml) Monterey Jack râpé
1½ t. (375 ml) poitrine de poulet grillée et effilochée
2 tomates italiennes mûres tranchées ou hachées
½ t. (125 ml) piments verts finement coupés
Flocons de piment broyés au goût

Préparer la recette de pâte à pizza en ajoutant une gousse d'ail hachée. Préchauffer le gril à intensité élevée. Au robot culinaire, réduire ensemble la coriandre, une gousse d'ail et le parmesan. Verser lentement l'huile jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et aient l'apparence d'un pesto. Ajouter le sel et le poivre au goût. Réserver pour l'assemblage des pizzas.

Une fois le gril bien chaud, placer la première croûte à pizza sur la grille huilée : cuire de 1 à 1 minute 30, jusqu'à ce que la croûte devienne quelque peu ferme. Retourner

la croûte sur une plaque, côté cuit vers le haut. Étendre la moitié du « pesto » sur la croûte : saupoudrer de la moitié du Monterey Jack, du poulet, des tomates, des piments verts et des piments rouge broyés.

Faire griller la pâte à pizza de la plaque à la grille pour que la moitié soit au-dessus d'une chaleur élevée et l'autre au-dessus d'une chaleur d'intensité moyenne à faible. Faire cuire la pizza de 3 à 4 minutes en la retournant souvent pour obtenir une croûte croustillante et uniformément dorée. Faire glisser la pizza sur une planche de service et couper en quartiers. Répéter les étapes pour la deuxième pizza. Donne deux pizzas de 10 po (25 cm).

Repas rapide • 4 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 3 à 5 min

PIZZA À LA CAJUN

1 recette de pâte à pizza (voir page 48)
1 gousse d'ail finement hachée
1 lb (450 g) andouille grillée et coupée en petits morceaux
2 t. (500 ml) mozzarella râpée
½ t. (125 ml) échalotes grillées et finement coupées
1 t. (250 ml) poivrons rôtis finement coupés
½ c. à thé (2 ml) thym moulu
½ c. à thé (2 ml) coriandre moulue
½ c. à thé (2 ml) cumin moulu
½ c. à thé (2 ml) paprika
1 c. à soupe (15 ml) persil séché
Poivre noir fraîchement moulu au goût
Sauce piquante au goût

Préparer la pâte à pizza en y ajoutant une gousse d'ail haché. Préchauffer le gril à intensité élevée. Transférer la première pâte à pizza sur le gril. Faire griller à découvert à feu élevé pendant 1 à 1 minute 30. Retourner la croûte sur une plaque, côté cuit vers le haut. Garnir de la moitié de la saucisse, de la mozzarella, des échalotes et des poivrons rôtis. Mélanger les six ingrédients secs dans un petit contenant : bien mélanger. Saupoudrer la moitié de l'assaisonnement sur la première pizza. Garnir de quelques gouttes de sauce piquante, au goût. Transférer la pizza sur le gril et cuire pendant 3 minutes de plus ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Répéter les étapes pour la deuxième pizza. ✚

SATÉ DE BIFTECK DE HAMPE À L'INDONÉSIENNE

20 à 30 petites brochettes de bambou
1 lb (450 g) bifteck de hampe coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
2 c. à thé (10 ml) gingembre frais râpé
½ c. à thé (2 ml) curcuma
2 c. à soupe (30 ml) sauce soja ou tamari
2 c. à thé (10 ml) miel
1 c. à thé (5 ml) jus de lime
½ c. à thé (2 ml) poivre noir moulu
¼ c. à thé (1 ml) flocons de piment rouge
¼ c. à thé (1 ml) sel
2 c. à soupe (30 ml) huile de canola

Cette recette est une courtoisie du chef, animateur télé, restaurateur et auteur de livre de recettes Marvin Woods. Il a aussi été en nomination pour un prix Emmy.

Faire tremper les brochettes dans l'eau froide pendant environ 1 heure avant la cuisson. Préchauffer le gril à intensité élevée. Dans un grand bol, mélanger le bœuf, le gingembre, le curcuma, la sauce tamari ou soja, le miel, le jus de lime, le poivre noir, le poivre rouge, le sel et l'huile de canola. Prendre une lanière de bifteck et l'enfiler sur la brochette en formant un S.

Pour éviter que la viande ne colle à la grille, vaporiser de l'huile directement sur celle-ci ou utiliser un linge pour y appliquer l'huile. Placer les brochettes sur le gril en s'assurant que la viande est directement au-dessus du feu, mais en veillant aussi à ce que la brochette entière ne soit pas exposée à la chaleur. Faire cuire pendant 3 à 5 minutes. La marinade ajoute suffisamment de saveur : aucune autre sauce n'est nécessaire.

6 portions • Préparation : 25 min • Cuisson : 3 à 4 h

CHILI RÉCONFORTANT DE KANSAS CITY

1 lb (450 g) bœuf haché
½ t. (125 ml) oignon haché
1 boîte (16 oz/480 g) haricots rouges
1 boîte (16 oz/480 g) haricots en sauce
1 boîte (8 oz/240 g) sauce tomate
1 t. (250 ml) eau
3 c. à soupe (30 ml) poudre de chili
1 c. à soupe (15 ml) mélasse
1 c. à thé (5 ml) flocons de piment rouge
½ c. à thé (2 ml) sel
½ c. à thé (2 ml) sel d'ail
⅛ c. à thé (0,5 ml) poivre
⅛ c. à thé (0,5 ml) poivre de Cayenne

Cette savoureuse recette est une courtoisie de la Kansas City Barbecue Society qui compte 8 000 membres dans le monde.

Dans un grand faitout, faire cuire le bœuf haché avec l'oignon : égoutter. Ajouter les haricots rouges, les haricots en sauce, la sauce tomate, l'eau, la poudre de chili, la mélasse, le sel, le sel d'ail, le poivre et le piment de Cayenne : bien mélanger. Laisser mijoter, avec couvercle, de 3 à 4 heures ou jusqu'à obtention de la consistance désirée : remuer à l'occasion.

POIVRONS FARCIS DE BILL, FAÇON BIG EASY

4 à 6 poivrons fermes, dessus coupés, épépinés
1 lb (450 g) recette de pain de viande préférée

Déposer les poivrons non farcis, côté coupé vers le haut, dans un plat en verre rempli d'environ 1 po (2,5 cm) d'eau. Recouvrir d'une pellicule plastique et mettre au micro-ondes pendant 2 minutes.

Farcir les poivrons de votre recette de pain de viande préférée. (La quantité dépend de la taille de chaque poivron.) Déposer les poivrons farcis au fond d'un panier à griller. Insérer la sonde d'un thermomètre dans un poivron et allumer le brûleur. Après 10 à 15 minutes, déposer le couvercle sur le cuiseur pour que la garniture devienne légèrement grillée et croustillante.

Lorsque le thermomètre affiche 160 °F (70 °C) (environ 45 minutes), sortir le panier et le déposer sur le comptoir. Laisser les poivrons reposer pendant environ 5 à 7 minutes avant de servir.

Il est très facile de cuire ces poivrons farcis dans le cuiseur Big Easy. Les peaux des poivrons rôtissent à la perfection et la garniture cuit parfaitement. Encore mieux, vous n'avez pas besoin d'utiliser une seule goutte d'huile. —CB

3 Bœuf, agneau et veau

60 Burgers à la guacamole

61 Burgers à la bière farcis au fromage de chèvre

62 Burgers cajun

63 Burgers sens dessus dessous de CB

64 Bifteck de palette BBQ

65 Bifteck de hampe à la César, avec sa tapenade consistante

66 Brochettes de steak et de pommes de terre

67 Steaks au poivre et au brandy

68 Bifteck de flanc mariné facile

69 Bifteck d'aloyau grillé, style Montréal

70 Gros filet d'aloyau avec son beurre au parmesan épicé

72 Bifteck de coquille d'aloyau grillé, façon CB

73 Biftecks de filet grillés garnis au bleu

74 Bifteck de flanc roulé Bloody Mary

75 Biftecks au fromage, façon CB

76 Steaks des Eagles

78 Côtes de bœuf hickory

80 Salade de bœuf grecque

81 Salade de surlonge, pâtes et artichauts, avec sa vinaigrette balsamique

82 Salade de bifteck et légumes grillés

83 Salade de bifteck japonaise avec sa vinaigrette au sésame

84 Steak à l'asiatique en roulés de laitue

86 Pointe de poitrine de bœuf BBQ des champions

87 Poitrine de bœuf fumée style Texas de CB

88 Rôti de côte fumé

89 Burgers d'agneau sur pita aux épinards et à la féta

90 Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes

91 Petites côtelettes d'agneau et couscous

92 Gigot d'agneau à la rôtissoire

93 Cœur d'agneau doré

94 Côtelettes de veau grillées à la sauge

95 Côtelette de veau forestière de CB

(à gauche) Burgers cajun, page 62

Repas rapide • 6 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 10 min

BURGERS À LA GUACAMOLE

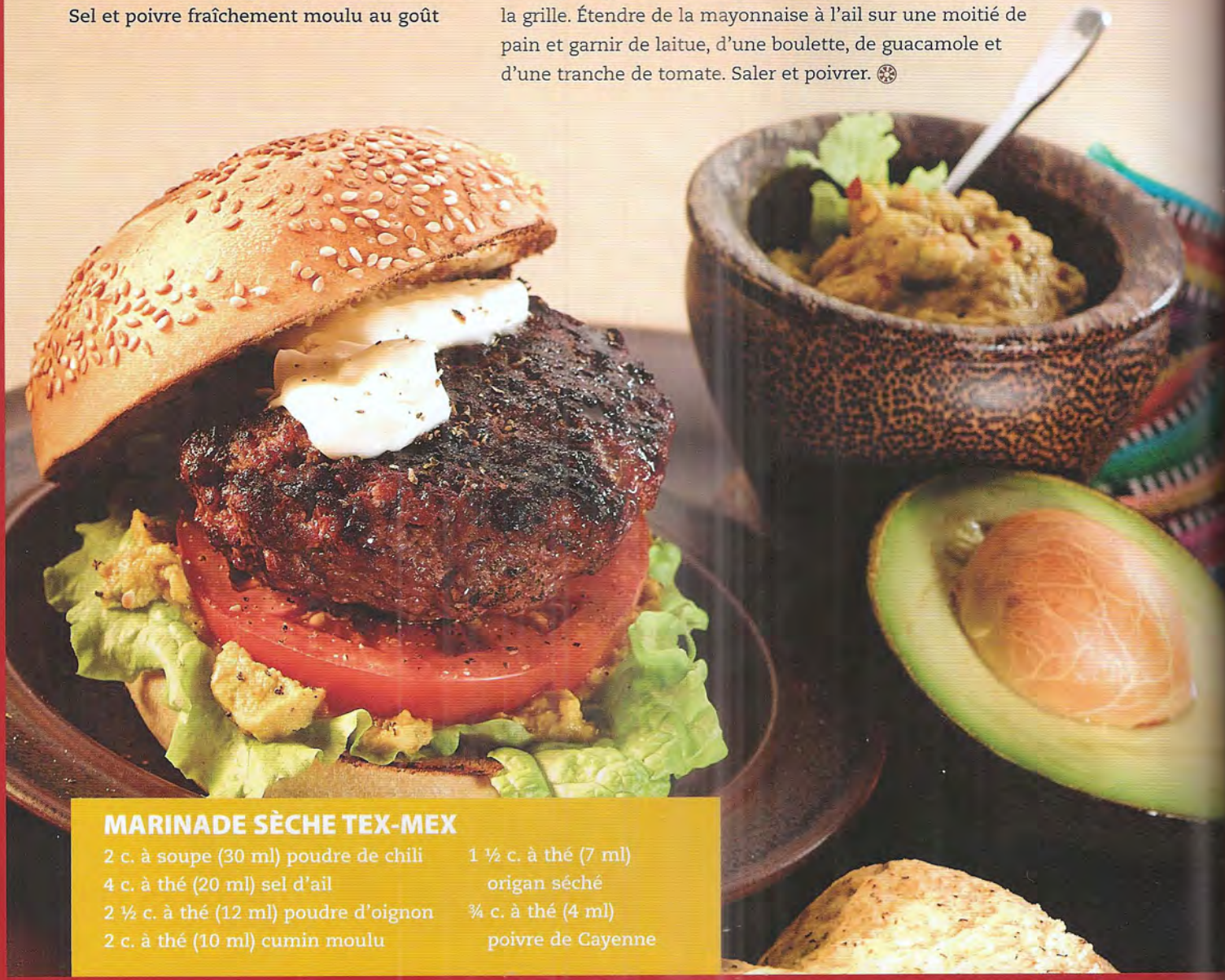
2 à 3 gousses d'ail rôties (voir page 289)
Huile végétale
2 t. (500 ml) mayonnaise
½ c. à thé (2 ml) jus de citron
2 lb (900 g) bœuf dans la palette haché
1 c. à soupe (15 ml) sauce Worcestershire
1 c. à thé (5 ml) gros sel
½ c. à thé (2 ml) poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe (30 ml) marinade sèche tex-mex (voir plus bas)
6 tranches épaisses de tomates bien mûres
6 feuilles de laitue
6 gros pains à hamburger
Guacamole (voir page 293) ou du commerce
Sel et poivre fraîchement moulu au goût

Dans un petit bol, mélanger ensemble tous les ingrédients de la marinade sèche tex-mex. Réserver.

Pour faire la mayonnaise à l'ail, dans un grand bol, extraire une gousse d'ail rôti de sa peau. Écraser l'ail. Ajouter la mayonnaise et le jus de citron : bien mélanger. Réfrigérer jusqu'au moment de servir les burgers.

Déposer la deuxième gousse d'ail rôti dans un grand bol : écraser contre la paroi du bol à l'aide d'une fourchette. Ajouter le bœuf haché, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre, puis bien mélanger avec les mains. Façonner six boulettes d'environ ½ à ¾ po (1,25 cm à 2 cm) d'épaisseur. Les enrober de la marinade sèche.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Faire griller les burgers pendant environ 1 minute de chaque côté. Régler la température du gril à intensité moyenne et poursuivre la cuisson des burgers de 4 à 5 minutes de plus par côté. Faire griller les pains aux extrémités de la grille. Étendre de la mayonnaise à l'ail sur une moitié de pain et garnir de laitue, d'une boulette, de guacamole et d'une tranche de tomate. Saler et poivrer.



MARINADE SÈCHE TEX-MEX

2 c. à soupe (30 ml) poudre de chili
4 c. à thé (20 ml) sel d'ail
2 ½ c. à thé (12 ml) poudre d'oignon
2 c. à thé (10 ml) cumin moulu
1 ½ c. à thé (7 ml) origan séché
¾ c. à thé (4 ml) poivre de Cayenne

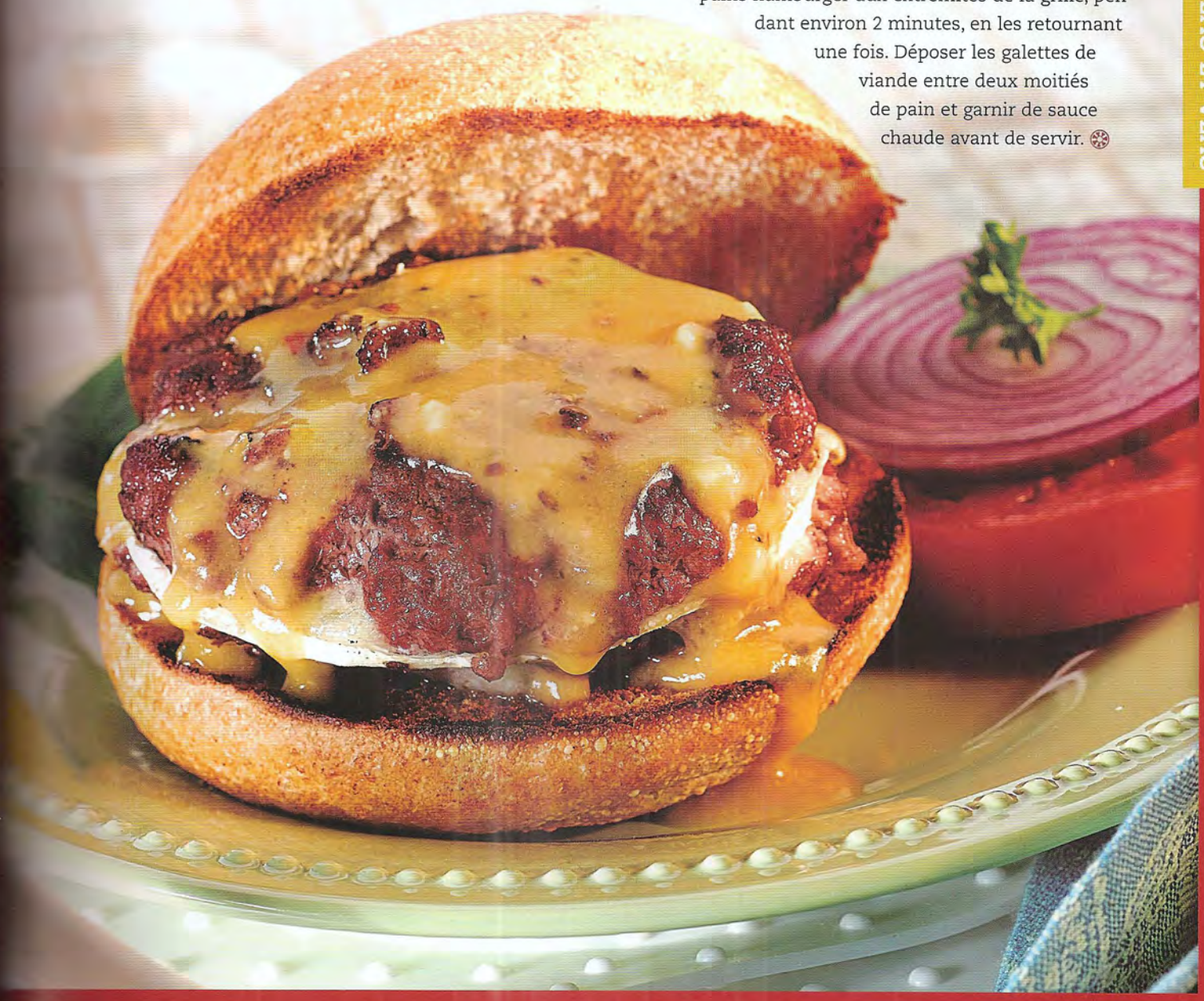
BURGERS À LA BIÈRE FARCIS AU FROMAGE DE CHÈVRE

1 ½ lb (675 g) bœuf haché
1 c. à thé (5 ml) sel
2 c. à soupe (30 ml) oignon haché fin
6 tranches de fromage de chèvre réfrigérées jusqu'à ce qu'elles soient fermes
⅓ canette de bière
3 c. à soupe (45 ml) sauce à steak
⅓ t. (75 ml) ketchup
1 c. à soupe (15 ml) moutarde préparée
1 c. à soupe (15 ml) sucre
5 pains à hamburger beurrés

Mélanger ensemble les trois premiers ingrédients et façonner en demi-galettes. Placer une tranche de fromage de chèvre sur une moitié, puis déposer par-dessus la deuxième moitié pour former une galette entière.

Mélanger les cinq ingrédients suivants et faire chauffer dans une casserole jusqu'à ce que le mélange épaississe. Garder chaud.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Déposer les galettes dans un panier à griller huilé : faire griller de 4 à 6 minutes par côté. Faire griller les pains hamburger aux extrémités de la grille, pendant environ 2 minutes, en les retournant une fois. Déposer les galettes de viande entre deux moitiés de pain et garnir de sauce chaude avant de servir.



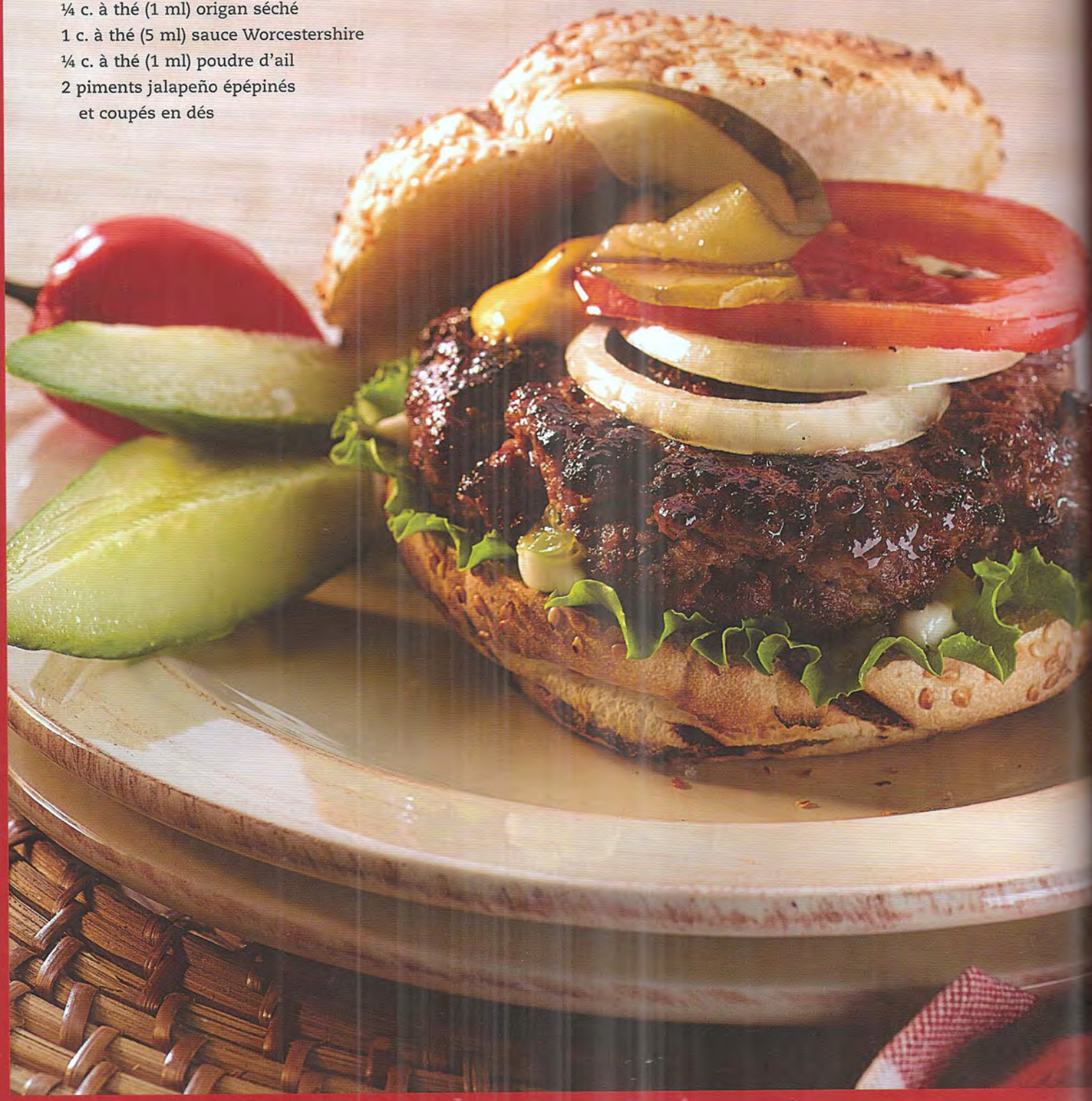
Repas rapide • 6 à 8 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 15 min

BURGERS CAJUN

2 lb (900 g) bœuf haché
1 t. (250 ml) chapelure assaisonnée
2 c. à soupe (30 ml) coriandre moulue
2 c. à soupe (30 ml) épices cajun
¼ c. à thé (1 ml) assaisonnement à steak séché
¼ c. à thé (1 ml) origan séché
1 c. à thé (5 ml) sauce Worcestershire
¼ c. à thé (1 ml) poudre d'ail
2 piments jalapeño épépinés et coupés en dés

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients avec le bœuf haché : façonner en galettes de 6 à 8 oz (180 à 240 g) chacune.

Cuire à feu élevé jusqu'à obtention de la cuisson désirée, de 6 à 8 minutes par côté pour une cuisson moyenne.



BURGERS SENS DESSUS DESSOUS DE CB

1 lb (450 g) bœuf haché maigre
6 lanières de bacon maigre cuites, mais pas croustillantes, coupées en petits morceaux
1 t. (250 ml) fromages mélangés râpés, par exemple cheddar et Monterey Jack
3 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
½ c. à thé (2 ml) sauce Worcestershire
1 gousse d'ail finement hachée
¼ t. (60 ml) beurre non salé
2 c. à thé (10 ml) sel de mer ou sel casher
Poivre noir fraîchement moulu

Dans un grand bol, mélanger délicatement le bœuf, le bacon, le fromage, l'huile d'olive, la sauce Worcestershire et l'ail. Façonner trois balles rondes. Écraser doucement les balles pour former des galettes de 1 à 2 po (2,5 à 5 cm) d'épaisseur. Refroidir pendant au moins 30 minutes.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre. Sortir les galettes du réfrigérateur : les assaisonner de sel et de poivre.

Badigeonner légèrement un côté de chaque galette de beurre fondu : les déposer, côté beurré sur le dessus, d'un côté de la grille : réduire le feu à intensité moyenne de ce côté et laisser l'autre côté à intensité élevée. Cuire pendant environ 7 minutes, couvercle fermé.

Ouvrir le couvercle et badigeonner le dessus des galettes avec le reste du beurre. À l'aide d'une spatule huilée, soulever délicatement les galettes et les placer, côté beurré sur le dessous, du côté de la grille chauffé à intensité élevée. Réduire à intensité moyenne et fermer le couvercle. Faire cuire pendant 5 minutes. Laisser les galettes reposer, recouvertes de papier aluminium, pendant 2 minutes. Les déposer dans les pains et servir.

4 à 6 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 6 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 15 min

BIFTECK DE PALETTE BBQ

1 ½ lb (675 g) de bœuf dans la palette coupé en morceaux de ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm) d'épaisseur

MARINADE

1 t. (250 ml) oignons finement hachés
1 t. (250 ml) ketchup
⅓ t. (75 ml) cassonade foncée tassée
⅓ t. (75 ml) vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe (15 ml) sauce Worcestershire
⅛ c. à thé (0,5 ml) piment rouge moulu

Mélanger les ingrédients de la marinade dans un bol moyen. Déposer le bœuf et 1 t. (250 ml) de marinade dans un sac de plastique refermable : retourner le sac pour bien enrober la viande. Réfrigérer le reste de marinade.

Laisser le bœuf mariner pendant 6 heures ou jusqu'au lendemain au réfrigérateur, en tournant de temps à autre. Retirer la viande du sac : jeter la marinade. Déposer la viande sur le gril, à feu moyen. Faire griller à découvert pendant 15 à 18 minutes pour obtenir une cuisson à point ou moyenne, en les retournant à l'occasion.

Verser la marinade réfrigérée dans une petite casserole et amener à ébullition. Réduire le feu : laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement, en remuant à l'occasion.

Couper le bœuf en bouchées. Servir avec la sauce.

BIFTECK DE HAMPE À LA CÉSAR, AVEC SA TAPENADE CONSISTANTE

- ⅔ t. (150 ml) olives kalamata ou olives vertes farcies au piment, grossièrement hachées
- ½ t. (125 ml) vinaigrette césar non crémeuse du commerce, divisée
- 2 c. à thé (10 ml) zeste de citron fraîchement râpé
- 1 c. à thé (5 ml) ail haché
- 1 bifteck de flanc ou de hampe (environ 1 à 1½ lb/450 à 675 g)

Dans un petit bol, mélanger les olives, 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigrette, le zeste de citron et l'ail : poivrer. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser.

Déposer le steak et le reste de vinaigrette dans un sac de plastique refermable : retourner le sac pour bien enrober la viande. Laisser le steak mariner au réfrigérateur pendant 6 heures ou jusqu'au lendemain, en le retournant de temps à autre.

Retirer le steak du sac : jeter la marinade. Déposer le steak sur le gril, à feu moyen. Faire griller à découvert pendant 10 à 13 minutes (17 à 21 minutes s'il s'agit d'un bifteck de flanc) pour obtenir une cuisson à point ou moyenne, en le retournant à l'occasion.

Couper contre le grain, en tranches minces. Servir avec le mélange aux olives.

Repas rapide • 4 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 15 min

BROCHETTES DE STEAK ET DE POMMES DE TERRE

1 lb (450 g) pommes de terre
1 courge jaune ou 1 courgette moyenne
1 lb (450 g) bifteck de haut de surlonge de bœuf désossé, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)

SAUCE

¾ t. (175 ml) sauce à steak
2 grosses gousses d'ail émincées

Couper les pommes de terre en morceaux de 1½ po (3,75 cm). Déposer dans un plat allant au micro-ondes : couvrir d'une pellicule plastique aérée. Faire chauffer au micro-ondes, à puissance élevée, pendant 6 à 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant une fois. Laisser refroidir légèrement.

Mélanger les ingrédients de la sauce dans une tasse à mesurer. Faire chauffer au micro-ondes à température élevée pendant 90 secondes en remuant une fois.

Couper le steak et la courge en morceaux de 1¼ po (3 cm). Dans un grand bol, combiner le bœuf, la courge, les pommes de terre et ⅓ t. (75 ml) de sauce : mélanger. Enfiler les légumes et le bœuf en alternance sur des brochettes de métal.

Déposer les brochettes sur le gril, à feu moyen. Faire griller à découvert pendant 10 à 12 minutes pour obtenir une cuisson à point ou moyenne, en les retournant à l'occasion. Badigeonner les brochettes du reste de sauce pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

STEAKS AU POIVRE ET AU BRANDY

- 1 bifteck de surlonge de 2 lb (900 g) de 1 ½ à 2 po (3,75 à 5 cm) d'épaisseur
- 2 c. à thé (10 ml) poivre noir grossièrement moulu
- ½ t. (125 ml) bouillon de bœuf
- 1 ½ c. à thé (7,5 ml) sel
- ½ t. (125 ml) Slivovitz (brandy de prunes) ou brandy régulier
- 1 c. à thé (5 ml) fécule de maïs
- 2 c. à soupe (30 ml) eau
- 8 oz (240 g) champignons nettoyés et tranchés (facultatif)

Ed Roith, de l'équipe Happy «Holla» Bar-B-Q de Shawnee, Kansas, a créé cette recette de steak qu'on fait cuire dans une poêle à frire, sur le dessus du gril.

Couper le surplus de gras du bœuf et réserver. En remettre une partie dans la grande poêle préchauffée sur le gril à feu élevé.

Réduire le feu à une intensité moyenne-élevée. Saupoudrer le steak de poivre, des deux côtés, et déposer dans la poêle. Cuire jusqu'à ce qu'il soit bien grillé des deux côtés. Baisser l'intensité et cuire pendant 8 à 10 minutes. Déposer le steak sur un plateau chaud.

Égoutter le jus de cuisson : en réserver 2 c. à thé (10 ml). Dans la poêle, mélanger le jus de cuisson réservé, le bouillon, le sel et le brandy. Ajouter les champignons et cuire jusqu'à ce que le mélange ait réduit du quart, en remuant sans arrêt. Incorporer la fécule de maïs mélangée avec l'eau. Cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange ait épaissi. Trancher finement la viande, contre le grain. Verser le mélange sur le steak.

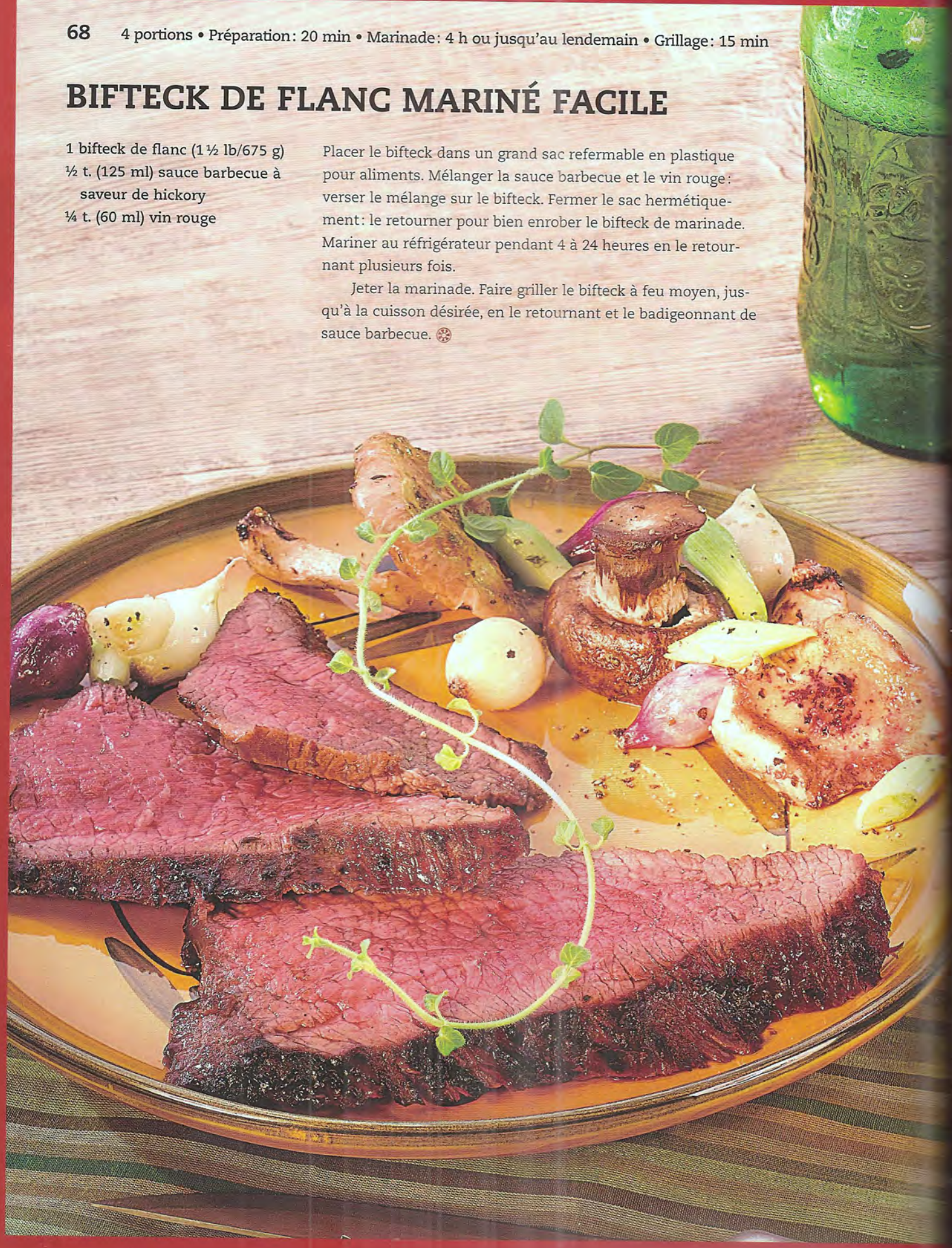
4 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 4 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 15 min

BIFTECK DE FLANC MARINÉ FACILE

1 bifteck de flanc (1 ½ lb/675 g)
½ t. (125 ml) sauce barbecue à saveur de hickory
¼ t. (60 ml) vin rouge

Placer le bifteck dans un grand sac refermable en plastique pour aliments. Mélanger la sauce barbecue et le vin rouge : verser le mélange sur le bifteck. Fermer le sac hermétiquement : le retourner pour bien enrober le bifteck de marinade. Mariner au réfrigérateur pendant 4 à 24 heures en le retournant plusieurs fois.

Jeter la marinade. Faire griller le bifteck à feu moyen, jusqu'à la cuisson désirée, en le retournant et le badigeonnant de sauce barbecue.

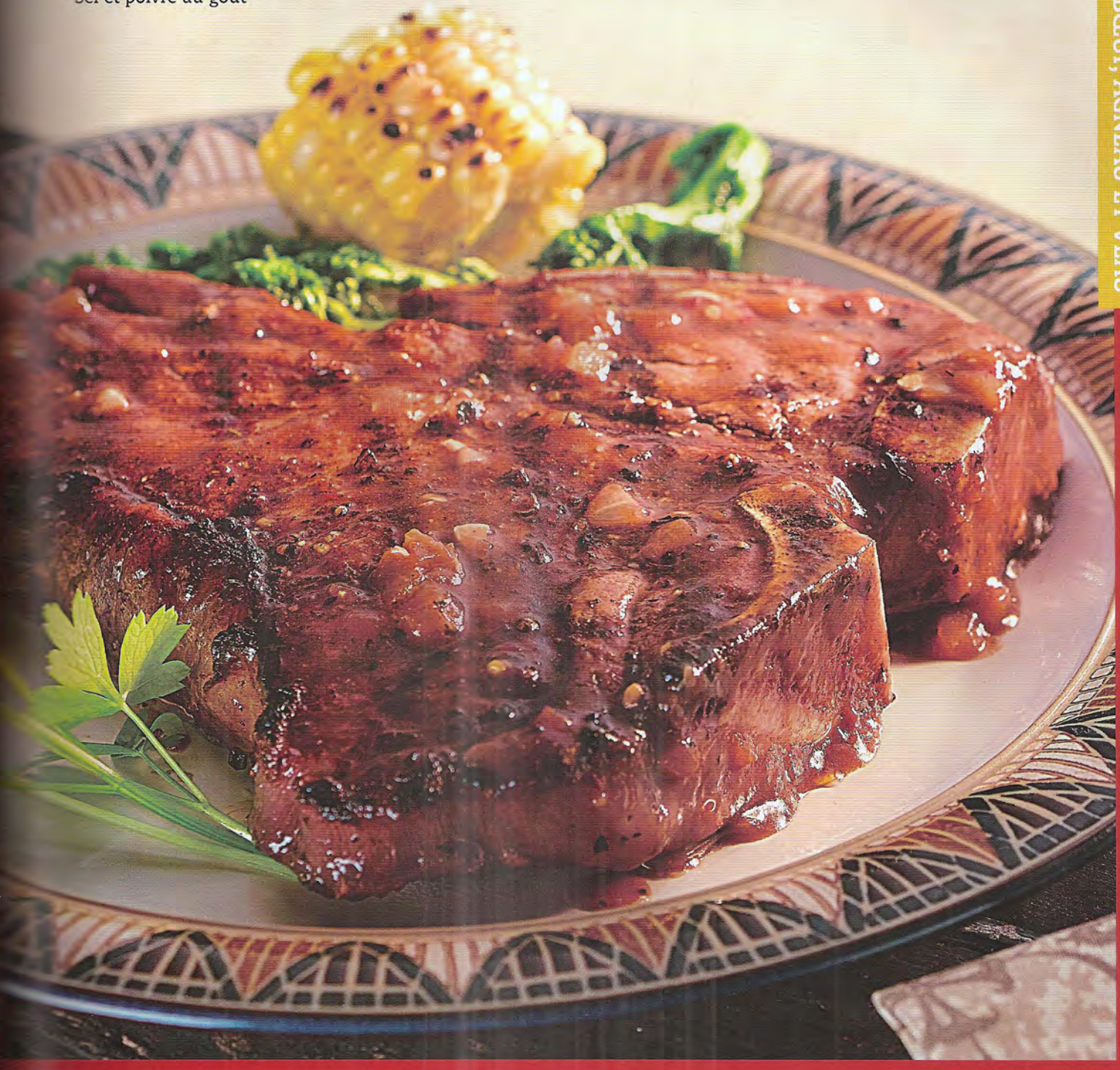


BIFTECK D'ALOYAU GRILLÉ, STYLE MONTRÉAL

½ t. (500 ml) bouillon de bœuf
½ oignon coupé en dés
½ c. à thé (2 ml) flocons de piment rouge
½ t. (125 ml) bouillon de poulet
2 oz (60 ml) bourbon
1 oz (30 ml) porto
4 biftecks d'aloyau (14 oz/420g)
¼ c. à thé (1 ml) assaisonnement cajun
Sel et poivre au goût

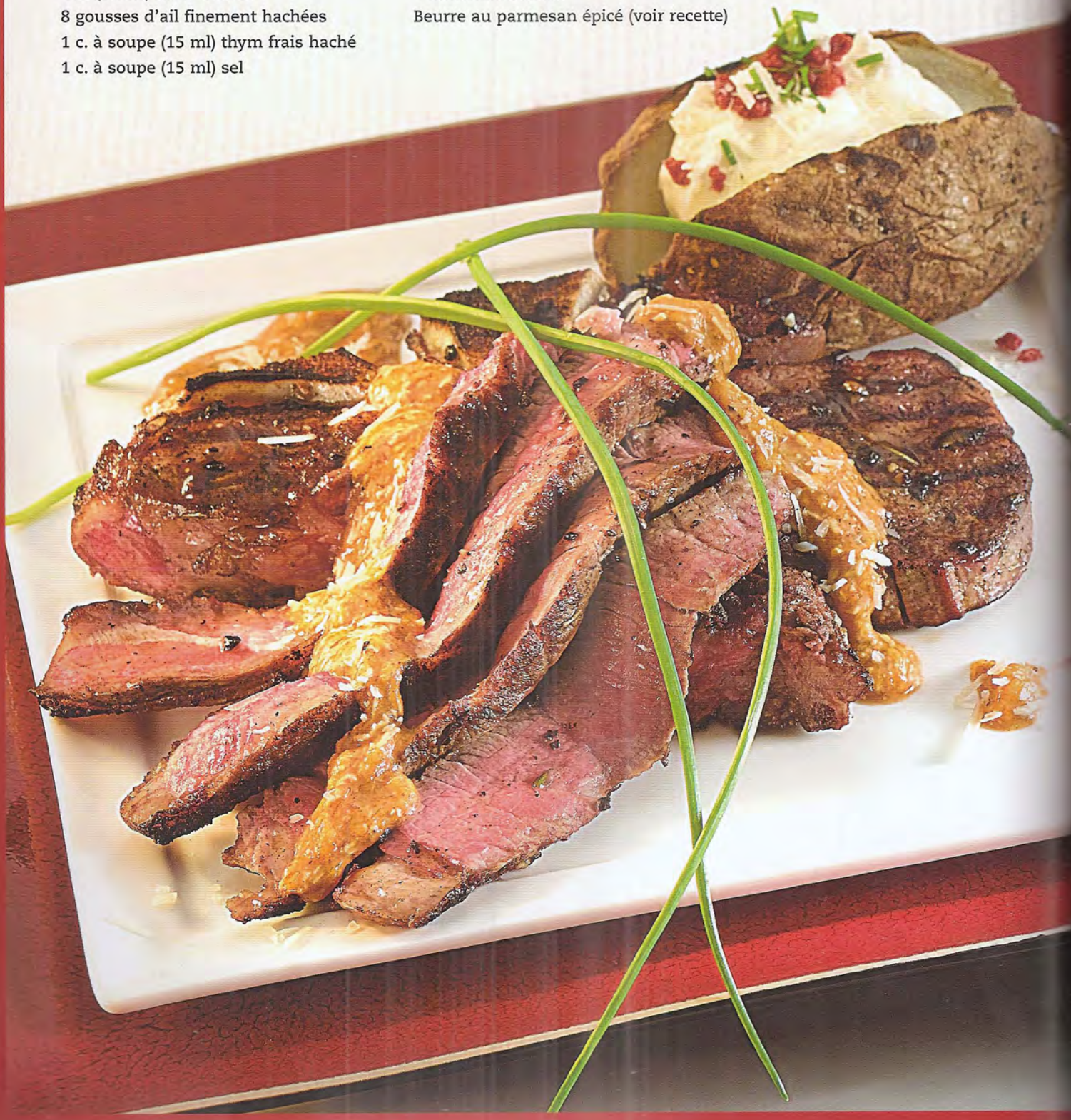
Dans une casserole moyenne, mélanger les six premiers ingrédients. Amener à ébullition. Laisser mijoter à découvert pendant 4 minutes.

Saupoudrer les steaks d'assaisonnement cajun, de sel et de poivre. Les faire cuire à feu élevé, jusqu'à la cuisson désirée. Déposer les steaks dans des assiettes. Servir avec la sauce.



GROS FILET D'ALOYAU AVEC SON BEURRE AU PARMESAN ÉPICÉ

1 gros filet d'aloyau (environ 3 po/7,5 cm d'épaisseur)
¼ t. (60 ml) huile d'olive
8 gousses d'ail finement hachées
1 c. à soupe (15 ml) thym frais haché
1 c. à soupe (15 ml) sel
2 c. à thé (10 ml) poivre noir moulu
1 ½ c. à thé (7,5 ml) romarin frais, finement hachée
Beurre au parmesan épicé (voir recette)



BEURRE AU PARMESAN ÉPICÉ

3 c. à soupe (45 ml) beurre à la température ambiante
2 c. à thé (10 ml) parmesan râpé
1 filet d'anchois égoutté et haché
1 c. à thé (5 ml) paprika
½ c. à thé (2 ml) moutarde de Dijon
½ c. à thé (2 ml) sauce Worcestershire
¼ c. à thé (1 ml) poivre noir moulu
¼ c. à thé (1 ml) sauce piquante

Préparer le beurre en mélangeant tous les ingrédients dans un petit bol, jusqu'à obtention d'une consistance lisse. (Peut être préparé jusqu'à 2 jours à l'avance.) Réfrigérer. Au moment de l'utiliser, le sortir du réfrigérateur et le laisser atteindre la température ambiante.

Déposer le bifteck dans un plat en verre. Dans un petit bol, fouetter ensemble l'huile et les cinq ingrédients suivants. Verser la moitié de la marinade sur le steak. Retourner le bifteck et l'enrober du reste de marinade. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures et jusqu'à 24 heures, en le retournant à l'occasion.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Retirer le bifteck de la marinade et le faire griller jusqu'à la cuisson désirée ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 115 °F à 130 °F (45 °C à 55 °C) pour une cuisson à point, soit environ 18 minutes par côté. Transférer sur un plateau : couvrir et laisser reposer pendant 5 minutes.

En partant de l'os, faire des tranches de ⅓ po (0,85 cm). Tartiner du beurre au parmesan épicé sur chaque portion et servir.

Repas rapide • 2 portions • Préparation : 30 min • Grillage : 10 min

BIFTECK DE COQUILLE D'ALOYAU GRILLÉ, FAÇON CB

2 biftecks de coquille d'aloyau de 8 oz (240 g), d'environ 1 po (2,5 cm) chacun
2 c. à thé (10 ml) sel de mer ou sel casher
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe (30 ml) beurre ou huile

Parer les biftecks en éliminant tout excédent de gras et laisser reposer pendant 15 minutes, lâchement recouvert de papier ciré, à la température ambiante.

Préchauffer le gril au gaz à température élevée ou jusqu'à ce que les briquettes de charbon soient blanches. Saler et poivrer les biftecks, puis les badigeonner légèrement des deux côtés de beurre fondu ou d'huile.

Faire griller les biftecks pendant environ 5 minutes. Retourner une fois à l'aide d'une spatule et laisser cuire pendant 2 à 5 minutes de plus, selon l'épaisseur.

Vérifier le degré de cuisson à l'aide d'un thermomètre à lecture instantanée (145 °F/65 °C pour une cuisson à point). Retirer du gril et déposer dans un plateau chaud, puis laisser reposer pendant 2 minutes avant de servir.

BIFTECKS DE FILET GRILLÉS GARNIS AU BLEU

2 biftecks de filet d'environ ½ po (1,25 cm) chacun
1 grosse gousse d'ail coupée en deux
½ c. à thé (2 ml) sel
½ c. à thé (5 ml) persil frais haché

GARNITURE

2 c. à soupe (30 ml) fromage à la crème
4 c. à thé (20 ml) fromage bleu émietté
4 c. à thé (20 ml) yogourt nature
2 c. à thé (10 ml) oignon haché
Trait poivre blanc moulu

Mélanger les ingrédients de la garniture dans un petit bol. Frotter les biftecks à l'aide des demi-gousses d'ail.

Déposer les biftecks sur la grille chaude et cuire de 8 à 11 minutes, en les retournant à l'occasion. Une ou deux minutes avant qu'ils soient cuits à point, les saler puis les garnir uniformément du mélange au fromage. Retirer du gril : saupoudrer de persil et servir.

6 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 2 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 15 min

BIFTECK DE FLANC ROULÉ BLOODY MARY

2 t. (500 ml) jus de tomates
¼ c. à thé (1 ml) sauce Worcestershire
3 c. à soupe (45 ml) raifort préparé
3 c. à soupe (45 ml) xérès (sherry) sec
2 c. à thé (10 ml) marjolaine séchée écrasée
1 c. à thé (5 ml) basilic séché écrasé
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
1 bifteck de flanc roulé (3,5 lb/1 575 g)

Mélanger le jus de tomates, la sauce Worcestershire, le raifort, le sherry et les assaisonnements dans un bol. Étendre le bifteck en une seule couche sur une plaque à cuisson. À l'aide d'une cuillère, étendre le mélange à base de jus de tomates sur la viande de façon à bien la recouvrir. Retourner la viande pour enrober l'autre côté. Réfrigérer à découvert pendant au moins 2 heures ou laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes.

Retirer la viande de la marinade : jeter la marinade. Faire griller sur un feu moyen-élevé pendant 8 minutes. Retourner et faire griller pendant 7 à 10 minutes de plus ou jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.

Laisser reposer le steak à la température ambiante pendant environ 5 minutes avant de servir. Trancher à la diagonale en fines lanières avant de servir.

BIFTECKS AU FROMAGE, FAÇON CB

2 oignons finement tranchés
1 lb (450 g) bifteck de surlonge (on peut aussi utiliser de l'agneau, du porc ou du poulet)
4 t. (1 l) cheddar, Monterey Jack ou havarti râpé
Sel et poivre
4 pains à sous-marins
4 feuilles de papier aluminium robuste

Préchauffer le gril à une intensité élevée. Vaporiser de l'aérosol de caisson sur les feuilles d'aluminium et placer un quart des tranches d'oignon sur chaque feuille.

Couper la viande en lanières de ⅛ po (3 mm) d'épaisseur : saler et poivrer. Ajouter un quart des lanières de steak, puis un quart du fromage sur les oignons, sur chaque feuille d'aluminium. Replier les feuilles d'aluminium et bien sceller les extrémités. Laisser un peu d'espace pour que les aliments puissent prendre de l'expansion pendant la cuisson.

Faire griller pendant 10 minutes, couvercle fermé, en les retournant une fois. Servir sur des pains à sous-marin, garnis de votre sauce BBQ préférée.

Cette méthode de préparation convient parfaitement aux pique-nique, aux fêtes d'avant-match ou à toute autre occasion où vous recevez beaucoup de convives. Préparez les papillotes d'aluminium à l'avance, conservez-les au froid et placez-les sur le gril le moment du repas venu. —CB

STEAKS DES EAGLES

⅓ t. (75 ml) sauce Worcestershire
¼ c. à soupe (4 ml) vin rouge sec
¼ c. à soupe (4 ml) vinaigre de vin rouge
½ c. à soupe (7 ml) cassonade foncée tassée
2 gousses d'ail finement hachées
½ c. à soupe (7 ml) sauce à steak
1 ½ lb (675 g) bifteck de flanc

4 portions • Préparation : 10 min • Marinade : jusqu'au lendemain • Grillage : 10 min

Cette recette facile à réaliser nous vient de Kevin Gibbons, grand fan des Eagles de Philadelphie et des fêtes d'avant-match.

Mélanger les 6 premiers ingrédients dans un bol. Placer le bifteck dans un sac de plastique ou un contenant, et verser la marinade sur la viande. Laisser mariner toute la nuit au réfrigérateur.

Sortir le bifteck de la marinade : réserver la marinade. Faire cuire le bifteck sur un gril très chaud pendant environ 5 minutes par côté. Pendant que le steak grille, amener la marinade réservée à ébullition dans une casserole, jusqu'à ce qu'elle ait réduit du tiers. Laisser le bifteck reposer pendant 10 minutes.

Couper dans le sens du grain et servir avec la sauce.

CÔTES DE BŒUF HICKORY

2 pavés de côtes de bœuf
(8 à 10 côtes chacun)

MÉLANGE POUR CÔTES

½ t. (125 ml) sauce soja
1 c. à soupe (15 ml) sauce à steak
1 c. à soupe (15 ml) sel d'ail
1 c. à soupe (15 ml) ail frais haché
1 c. à thé (5 ml) flocons de piment

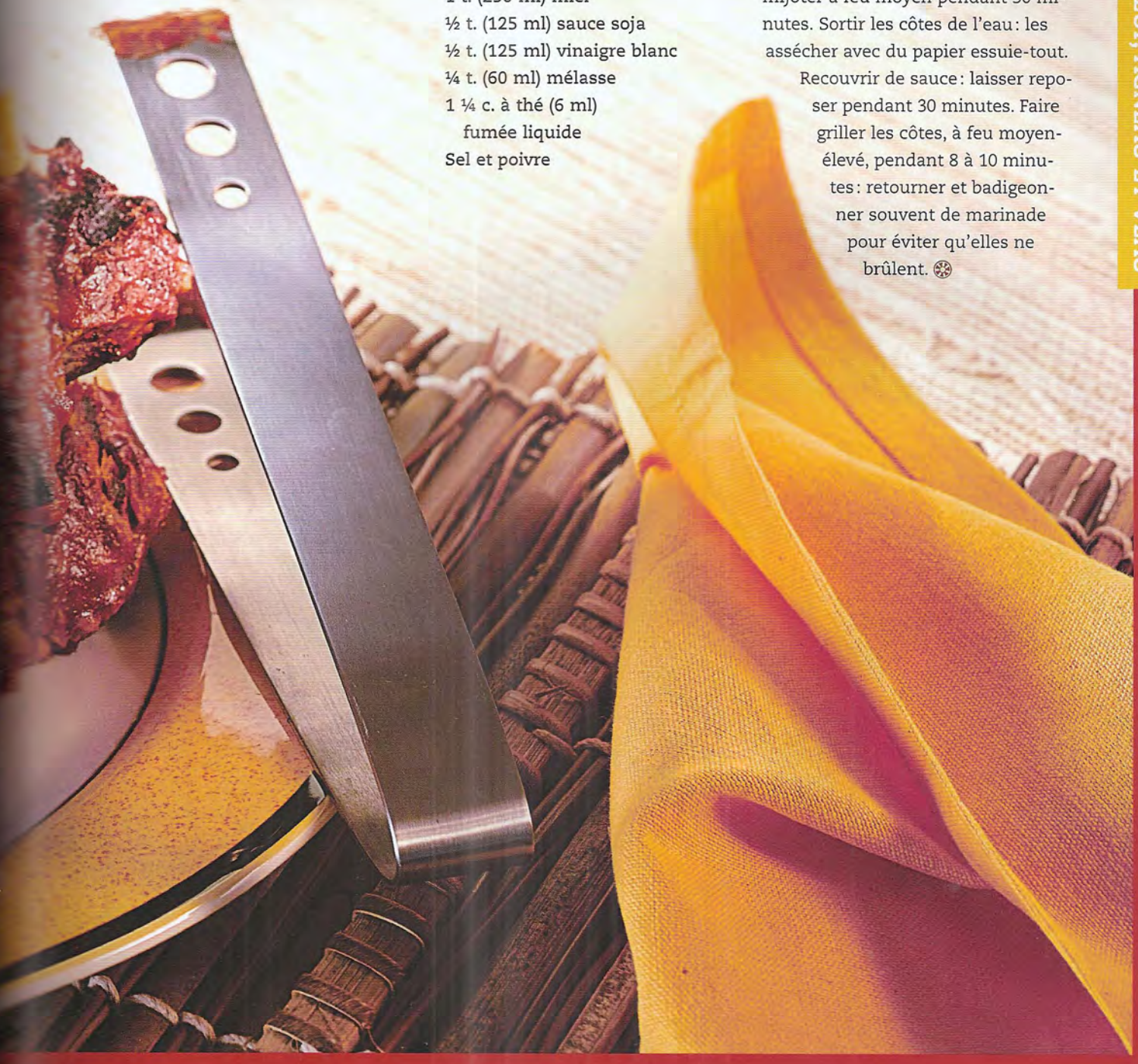
SAUCE

1 gros oignon coupé en dés
1 c. à soupe (15 ml) huile d'olive
3 boîtes (28 oz/840 g) sauce tomate
1 boîte (19 oz/570 g) purée de pommes
2 t. (500 ml) cassonade
1 t. (250 ml) miel
½ t. (125 ml) sauce soja
½ t. (125 ml) vinaigre blanc
¼ t. (60 ml) mélasse
1 ¼ c. à thé (6 ml) fumée liquide
Sel et poivre

Remplir d'eau une grande marmite : y ajouter le mélange pour côtes. Amener à ébullition. Ajouter les côtes : laisser bouillir pendant 1 heure.

Faire revenir l'oignon en dés dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il ait amolli. Déposer le reste des ingrédients dans un grand faitout : amener à ébullition : puis laisser mijoter à feu moyen pendant 30 minutes. Sortir les côtes de l'eau : les assécher avec du papier essuie-tout.

Recouvrir de sauce : laisser reposer pendant 30 minutes. Faire griller les côtes, à feu moyen-élevé, pendant 8 à 10 minutes : retourner et badigeonner souvent de marinade pour éviter qu'elles ne brûlent.



2 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 6 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 15 min

SALADE DE BŒUF GRECQUE

1 steak d'intérieur de ronde (environ 1 po/2,5 cm d'épaisseur)
6 feuilles de laitue romaine
1 concombre moyen finement tranché
½ petit oignon rouge coupé en quartiers fins
2 c. à soupe (60 g) féta émiettée
8 olives grecques ou autres olives noires
2 pains pita grillés et coupés en quartiers

MARINADE

⅔ t. (150 ml) jus de citron frais
⅓ t. (75 ml) huile d'olive
½ c. à thé (2 ml) origan séché
½ c. à thé (2 ml) sel et poivre

Fouetter ensemble, dans un petit bol, les ingrédients de la marinade. Déposer le steak et la moitié de la marinade dans un sac de plastique : retourner le sac pour bien enrober la viande. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 6 heures ou au maximum toute la nuit, en retournant le sac à l'occasion. Réfrigérer le reste de marinade.

Retirer le steak du sac : jeter la marinade. Faire griller à feu moyen-élevé pendant 12 à 15 minutes pour obtenir une cuisson à point, en le retournant à l'occasion. Retirer du feu et laisser reposer pendant 10 minutes. Couper en tranches minces. Dans un grand bol, combiner les tranches de viande, la laitue, le concombre et l'oignon. Touiller avec le reste de la marinade. Saupoudrer de fromage et d'olives. Servir avec des pointes de pita.

SALADE DE SURLONGE, PÂTES ET ARTICHAUTS, AVEC SA VINAIGRETTE BALSAMIQUE

1 lb (450 g) bifteck de haut de surlonge de bœuf désossé, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
¼ t. (60 ml) fusilli ou rotini tricolores cuits et égouttés
1 boîte (14 oz/420 g) cœurs d'artichauts en quartiers, égouttés
1 gros poivron rouge coupé en fines lanières
1 t. (250 ml) olives vertes ou noires dénoyautées
½ c. à soupe (7,5 ml) basilic frais haché
1 t. (250 ml) vinaigrette balsamique du commerce (ou maison)

Déposer le steak et ½ t. (125 ml) de vinaigrette dans un sac de plastique refermable : retourner le sac pour bien enrober la viande. Laisser mariner au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Trente minutes avant la cuisson, sortir la viande du réfrigérateur. Retirer la viande du sac : jeter la marinade.

Faire griller le steak, sur le gril, à feu moyen-élevé pendant 13 à 17 minutes, en le retournant à l'occasion. Retirer du feu et laisser reposer pendant 10 minutes. Couper le steak en deux, dans le sens de la longueur, puis dans le sens de la largeur, en fines tranches. Dans un grand bol, mélanger le steak, les pâtes, les cœurs d'artichauts, le poivron, les olives et le basilic. Ajouter la vinaigrette : remuer délicatement. Servir immédiatement.

Repas rapide • 4 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 15 min

SALADE DE BIFTECK ET LÉGUMES GRILLÉS

1 lb (450 g) bifteck de haut de surlonge désossé ou filet de bœuf coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
8 t. (2 l) feuilles de laitue déchirées
¾ t. (175 ml) vinaigrette italienne maison ou du commerce

Enrober les légumes de vinaigre, d'ail, de romarin de sel et de poivre. Faire griller les légumes et les laisser légèrement refroidir.

Placer les steaks sur le gril pendant 8 à 11 minutes pour obtenir une cuisson à point ou moyenne, en les retournant à l'occasion. Retirer du feu et laisser reposer pendant 10 minutes.

Couper les steaks, puis les légumes en gros morceaux : saler. Disposer les tranches de bœuf et les légumes sur des feuilles de laitue. Servir avec la vinaigrette.

LÉGUMES GRILLÉS

2 capuchons de champignons portobello
1 gros poivron rouge, jaune ou vert coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1 aubergine moyenne en tranches (dans le sens de la longueur) de ¼ po (6 mm) d'épaisseur
1 oignon rouge moyen coupé en tranches de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur
1 courgette moyenne en tranches (dans le sens de la longueur) de ¼ po (6 mm) d'épaisseur
½ c. à soupe (7 ml) vinaigre balsamique
½ grosse gousse d'ail hachée
1 c. à thé (5 ml) romarin séché

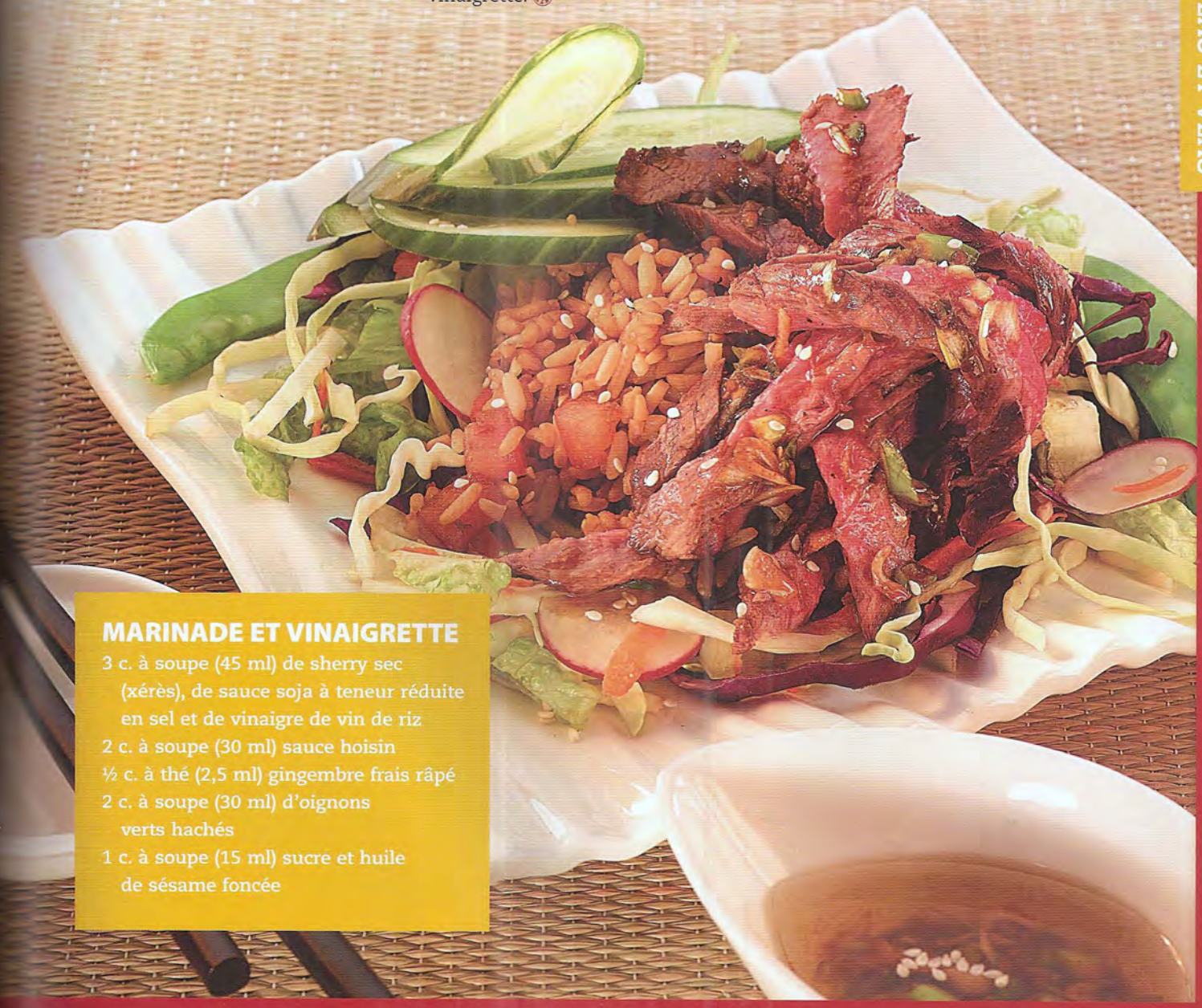
SALADE DE BIFTECK JAPONAISE AVEC SA VINAIGRETTE AU SÉSAME

- 1 lb (450 g) haut de surlonge de bœuf désossé, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
- 3 t. (750 ml) chou vert et laitue romaine tranchés
- ½ t. (125 ml) carottes, concombre et radis finement tranchés
- 1 t. (250 ml) riz cuit chaud
- 24 pois mange-tout

Préparer la marinade en mélangeant, dans un petit bol, le sherry (xérès), la sauce soja, le vinaigre, la sauce hoisin et le gingembre. Placer le steak et ⅓ de la marinade dans un sac de plastique. Bien fermer le sac et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Pour préparer la vinaigrette, ajouter ¼ t. (60 ml) d'eau, l'oignon vert, le sucre et l'huile de sésame au reste de marinade : bien mélanger. Retirer le steak du sac : jeter la marinade. Faire griller à feu moyen-élevé pendant 13 à 17 minutes pour obtenir une cuisson à point, en le retournant à l'occasion. Laisser reposer pendant 5 minutes. Trancher le steak.

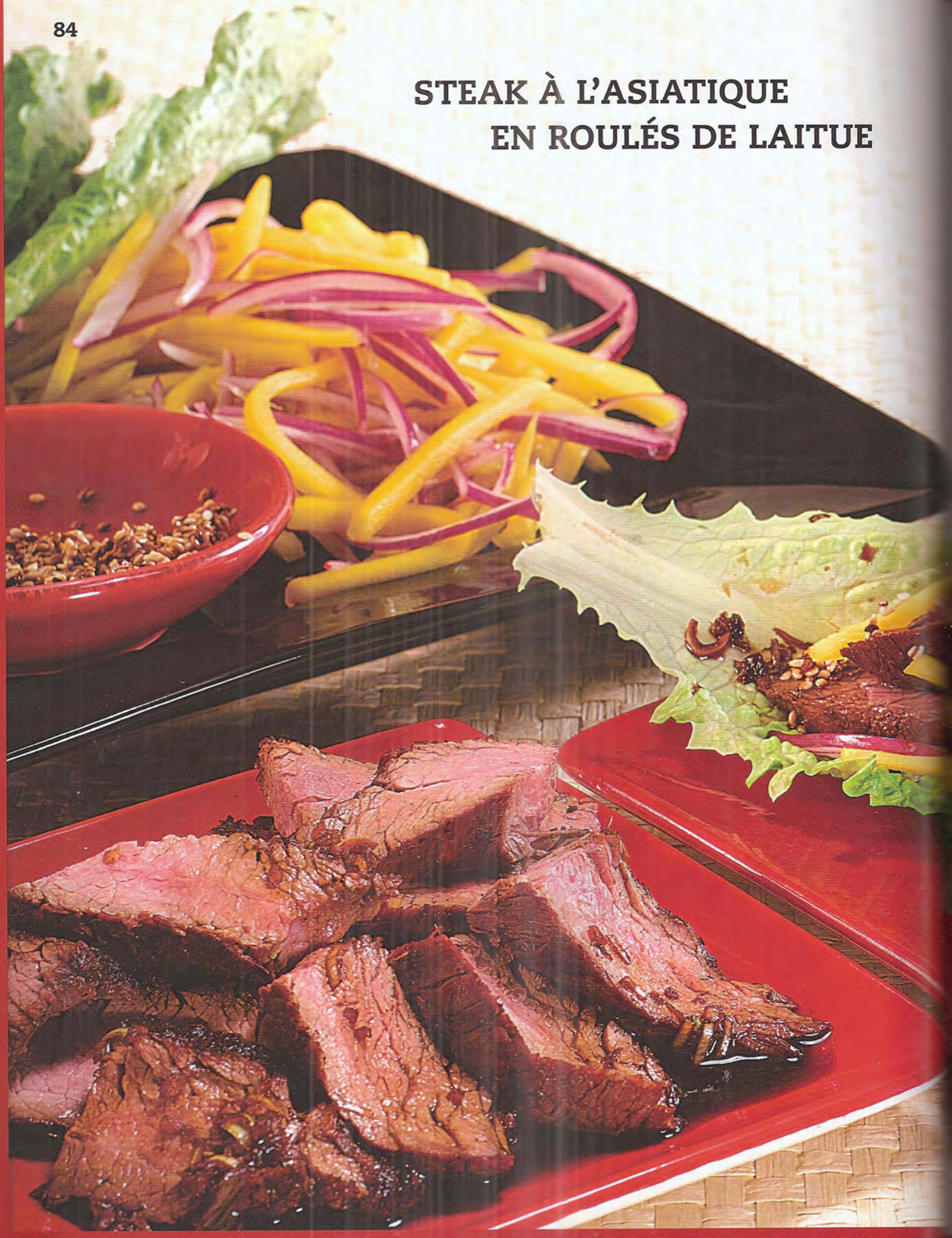
Mélanger le chou, les carottes, la laitue et les radis : répartir dans 4 assiettes. Disposer le concombre, le riz, les pois et le steak sur les salades. Napper de vinaigrette.



MARINADE ET VINAIGRETTE

- 3 c. à soupe (45 ml) de sherry sec (xérès), de sauce soja à teneur réduite en sel et de vinaigre de vin de riz
- 2 c. à soupe (30 ml) sauce hoisin
- ½ c. à thé (2,5 ml) gingembre frais râpé
- 2 c. à soupe (30 ml) d'oignons verts hachés
- 1 c. à soupe (15 ml) sucre et huile de sésame foncée

STEAK À L'ASIATIQUE EN ROULÉS DE LAITUE



¾ t. (175 ml) sauce soja
¼ t. (60 ml) vinaigre de riz
2 ½ c. à soupe (37 ml) sucre
2 c. à soupe (30 ml) gingembre frais haché finement
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame
1 c. à thé (5 ml) pâte de piment asiatique
3 gousses d'ail finement hachées
2 oignons verts hachés
1 bifteck de flanc (environ 1 ½ lb/675 g)
1 mangue mûre pelée, dénoyautée et coupée en juliennes
1 petit oignon rouge en juliennes
3 c. à soupe (45 ml) jus de lime
24 feuilles de romaine ou bibb
2 c. à soupe (30 ml) graines de sésame grillées

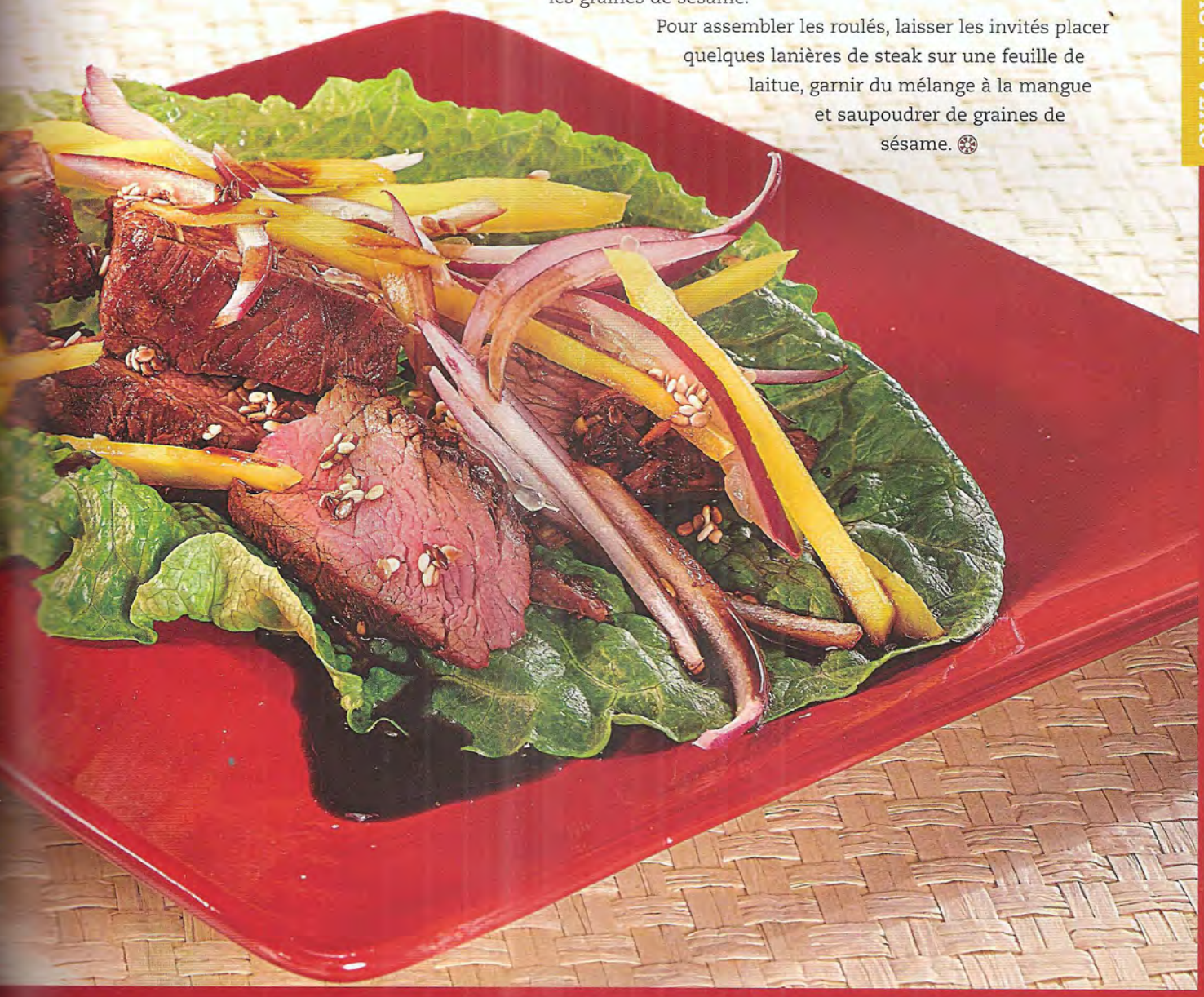
Cette recette peut aussi être préparée avec du poulet, des crevettes ou du porc.

Mélanger, dans un bol, les 8 premiers ingrédients de la marinade. Réserver environ ¼ de la marinade. Placer le steak dans un sac de plastique ou un contenant refermable, et verser la majorité de la marinade sur la viande. Refermer le sac ou le contenant hermétiquement et remuer pour bien répartir la marinade. Laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes.

Retirer le steak du contenant ou du sac et faire griller à feu élevé pendant environ 2 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit saisi en surface, mais encore rosé au centre. Laisser le steak reposer pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, dans un bol, mélanger la mangue, l'oignon et le jus de lime. Trancher le steak contre le sens du grain, en très fines lanières d'environ ¼ po (6 mm) d'épaisseur. Coupez les lanières en trois. Enrober le steak de la marinade réservée : disposer sur un plateau. Préparer une autre assiette avec des feuilles de laitue, le mélange à la mangue et les graines de sésame.

Pour assembler les roulés, laisser les invités placer quelques lanières de steak sur une feuille de laitue, garnir du mélange à la mangue et saupoudrer de graines de sésame.



8 à 10 portions • Préparation : 20 min • Marinade sèche : jusqu'au lendemain • Grillage : 1 h par livre (450 g)

POINTE DE POITRINE DE BŒUF BBQ DES CHAMPIONS

1 pointe de poitrine de bœuf (10 à 12 lb/4 à 5 kg)
1 bière (16 oz/480 ml)
1 orange finement tranchée
1 citron finement tranché

Mélanger les ingrédients de la marinade sèche : masser pour faire adhérer à la poitrine. Placer la viande dans un sac fermé hermétiquement : réfrigérer jusqu'au lendemain.

Sortir la viande du réfrigérateur et laisser reposer pendant au moins une heure à la température ambiante avant de faire griller. Préparer un fumoir et amener la température à 220 °F (105 °C). Remplir le bac d'eau chaude et de 16 oz (480 ml) de bière. Ajouter les tranches d'orange et de citron. Mélanger les ingrédients d'arrosage et verser dans un vaporisateur vide et propre.

Déposer le morceau de viande au centre du gril, au-dessus du bac d'eau, côté gras sur le dessus. Déposer le bacon sur la pointe de poitrine. Faire cuire la pointe de poitrine pendant 1 h à 1 h 30 par livre (450 g), pendant un minimum de 12 heures, en vaporisant toutes les heures de liquide d'arrosage. La pointe de poitrine est prête lorsque la température interne atteint 150 °F (65 °C). Le morceau de viande réduit beaucoup de taille et devient presque noir. Retirer la viande du gril : vaporiser une fois de plus et laisser reposer, bien emballé dans du papier aluminium. Trancher contre le sens du grain et servir avec votre sauce bbq préférée.

MARINADE SÈCHE POUR POINTE DE POITRINE

½ t. (125 ml) paprika
¼ t. (60 ml) poivre noir
¼ t. (60 ml) sel
¼ t. (60 ml) cassonade
2 c. à soupe (30 ml) poudre de chili
1 c. à soupe (15 ml) poudre d'oignon
1 c. à soupe (15 ml) moutarde sèche
1 c. à soupe (15 ml) sel de céleri
1 c. à thé (5 ml) piment rouge

LIQUIDE POUR ARROSER LA POINTE DE POITRINE

1 t. (250 ml) vinaigre de cidre de pomme
1 cannette ou bouteille de bière
1 c. à soupe (15 ml) sauce Worcestershire
1 c. à soupe (15 ml) huile d'olive
1 lb (450 g) bacon finement tranché

POITRINE DE BŒUF FUMÉE STYLE TEXAS DE CB

1 pointe de poitrine de bœuf (5 à 7 lb/2,25 à 3,15 kg) parée en laissant une couche de gras d'un côté
2 t. (500 ml) mélange pour marinade sèche BBQ de CB (voir recette plus bas)
1 t. (250 ml) sauce BBQ de CB (voir recette plus bas)
1 bière pilsner (12 oz/360 ml)
12 oz (360 ml) vinaigre de cidre de pomme

Cette recette utilise la méthode de BBQ traditionnelle, soit la cuisson sur chaleur indirecte à environ 225 à 250 °F (110 à 120 °C). —CB

La veille de la cuisson, frotter la pointe de poitrine de marinade sèche et emballer dans une pellicule plastique. Réfrigérer toute la nuit.

Deux heures avant la cuisson, sortir la viande du réfrigérateur. Préparer le fumoir ou le barbecue pour une cuisson avec chaleur indirecte.

Une fois que la fumée et la chaleur désirées sont atteintes, déballer la viande et la placer, côté gras sur le dessus, au centre du gril. Déposer un bac d'aluminium contenant 1 po (2,5 cm) d'eau sous la viande pour recueillir les liquides. Insérer dans la viande un thermomètre à viande résistant au four et recouvert de pellicule plastique ou aluminium. Fermer le couvercle et laisser fumer pendant au moins 2 heures. Ajouter les copeaux de bois et le charbon de bois, au besoin, pour maintenir une chaleur constante.

Après 2 heures, et chaque heure par la suite, badigeonner la pointe de poitrine de sauce BBQ. Lorsque la viande atteint une température interne d'environ 10 degrés de moins que la cuisson désirée (160 à 180 °F/70 à 80 °C), retirer du feu : recouvrir de papier aluminium et emballer dans des linges de cuisine. Laisser reposer pendant 30 minutes. La température interne augmentera d'environ 10 degrés. Trancher et servir.

MARINADE SÈCHE BBQ DE CB

2 parts sel casher
1 part poivre noir fraîchement moulu
1 part moutarde sèche
1 part poudre de chili

SAUCE BBQ AUX TOMATES DE CB

2 parts ketchup aux tomates
1 part cassonade foncée
1 part vinaigre balsamique ou vinaigre de cidre de pomme

 4 à 6 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 6 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 1 h par livre (450 g)

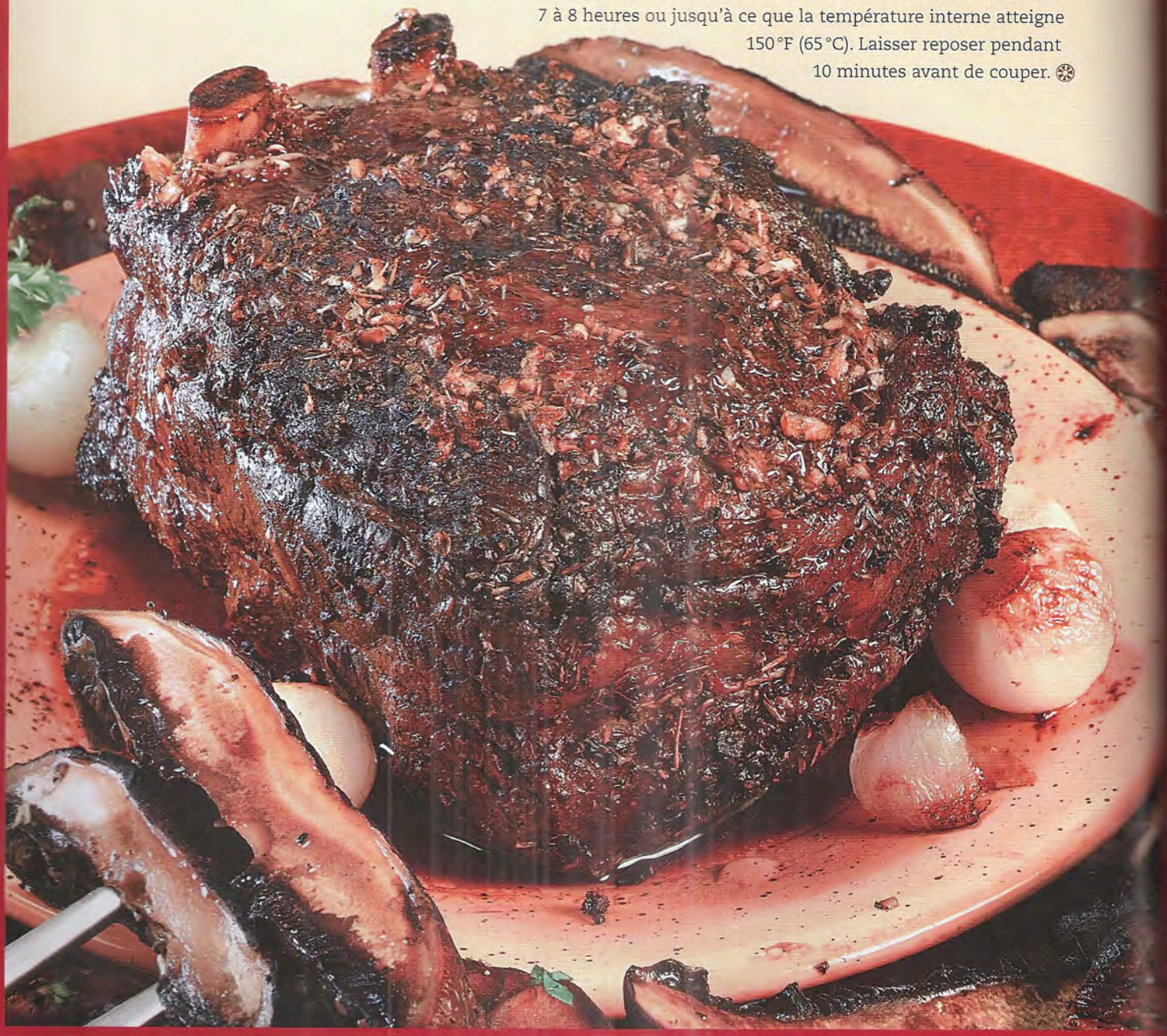
RÔTI DE CÔTE FUMÉ

1 oignon moyen, coupé en dés
1 feuille de laurier
Brins de thym, de marjolaine et d'origan frais
2 c. à soupe (30 ml) huile
2 gousses d'ail finement hachées
2 t. (500 ml) vin rouge
3 lb (1,35 kg) rôti de côtes croisées désossé

Savourez-le avec des pommes de terre rôties, de la sauce, du raifort et du pudding Yorkshire ou tranchez-le pour vous faire des sandwichs le lendemain.

Pour faire la marinade, mélanger l'oignon, la feuille de laurier, les herbes, l'huile, l'ail et le vin rouge. Enlever le surplus de gras de la viande. Placer le rôti dans un grand sac de plastique ou un contenant, et verser la marinade sur la viande. Refermer le sac ou le contenant hermétiquement et remuer pour bien répartir la marinade. Réfrigérer toute la nuit, en retournant de temps à autre.

Sortir le rôti de la marinade et l'assécher avec du papier essuie-tout. Préchauffer le fumoir à 220 °F (105 °C). Placer le rôti sur la grille supérieure du fumoir. Faire fumer le rôti avec vos copeaux de bois préférés pendant 7 à 8 heures ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 150 °F (65 °C). Laisser reposer pendant 10 minutes avant de couper.



BURGERS D'AGNEAU SUR PITA AUX ÉPINARDS ET À LA FÉTA

1 c. à soupe (15 ml) beurre non salé
1 paquet (10 oz/300 g) épinards congelés, décongelés
1 c. à thé (5 ml) ail haché
1 c. à thé (5 ml) origan frais haché
2 lb (900 g) agneau haché
1¼ t. (310 ml) féta émiettée
2 c. à soupe (30 ml) fromage cottage
1½ c. à thé (7 ml) ail haché
1 c. à soupe (15 ml) persil haché
½ c. à thé (2 ml) paprika doux
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
4 pains pita
1 citron

Faire fondre le beurre dans une casserole, à feu moyen. Ajouter les épinards, l'ail et l'origan. Faire cuire, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé, soit environ 4 minutes. Garder chaud.

Bien mélanger l'agneau et les six ingrédients suivants. Former 4 galettes d'environ ¾ po (2 cm) d'épaisseur. Faire griller les galettes de viande sur un feu moyen-élevé pendant 4 minutes et demi par côté pour une cuisson à point ou jusqu'au degré de cuisson désiré.

Couper le citron en deux et le presser au-dessus des galettes, quelques minutes avant la fin de la cuisson. Déposer une cuillère du mélange aux épinards sur chaque galette ; puis insérer les galettes dans les pains pita.

4 à 8 portions • Préparation : 10 min • Marinade : 1 h • Grillage : 8 min

CÔTELETTES D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES

2 c. à thé (10 ml) thym frais
2 c. à thé (10 ml) menthe fraîche
2 c. à thé (10 ml) romarin frais
1 c. à thé (5 ml) ail pressé
1 c. à thé (5 ml) origan frais ou séché
1 c. à thé (5 ml) épice à steak
6 à 8 petites côtelettes d'agneau ou côtelettes d'agneau dans l'épaule

Mélanger les 6 premiers ingrédients dans un petit plat à fond plat. Déposer les côtelettes dans la marinade. Laisser mariner pendant 1 heure. Faire griller à feu moyen pendant 6 à 8 minutes pour obtenir une cuisson moyenne, en les retournant souvent pour qu'elles ne brûlent pas.

PETITES CÔTELETTES D'AGNEAU ET COUSCOUS

1 t. (250 ml) bouillon de poulet
½ t. (125 ml) couscous non cuit
¼ t. (60 ml) tomates épépinées hachées
1 oignon vert haché
2 c. à soupe (30 ml) persil haché
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de vin rouge
6 c. à soupe (90 ml) huile d'olive
Sel et poivre au goût
1 tige de romarin frais haché
8 petites côtelettes d'agneau ou 4 côtelettes d'agneau dans l'épaule

Dans une casserole, amener le bouillon de poulet à ébullition ; incorporer le couscous. Faire mijoter pendant 5 minutes ; retirer du feu. Laisser reposer, couvert, pendant 20 minutes. Verser dans un bol de service. Refroidir pendant 1 heure.

Aérer le couscous à la fourchette, puis ajouter la tomate, l'oignon vert, le persil, le vinaigre, 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive, le sel et le poivre. Bien mélanger. Verser dans un bol allant au micro-ondes et réchauffer pendant 1 minute.

Préchauffer le gril et huiler les grilles. Badigeonner l'agneau du reste d'huile d'olive, saupoudrer de romarin et de sel. Faire griller les côtelettes pendant 5 minutes de chaque côté. Servir avec le couscous chaud.

8 à 10 portions • Préparation : 40 min • Grillage : Jusqu'à ce que la température interne atteigne 140° F (60° C) (saignant)

GIGOT D'AGNEAU À LA RÔTISSOIRE

4 lb (1,8 kg) gigot d'agneau désossé
4 gousses d'ail pelées et effilées
3 c. à soupe (45 ml) origan séché
3 c. à soupe (45 ml) romarin séché
1 c. à thé (5 ml) thym séché
5 c. à soupe (75 ml) huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Huile d'olive pour la cuisson
Jus de 2 citrons

À l'aide d'un couteau, faire 6 à 8 entailles profondes dans le rôti, à différents endroits, et y insérer les éclats d'ail. Mélanger les herbes, l'huile, le sel et le poivre et frotter la viande de cet assaisonnement. Laisser reposer pendant 20 minutes.

Préchauffer le gril. Insérer la broche au centre du gigot, dans le sens de la longueur ; fixer à l'aide des fourchettes de retenue aux deux extrémités.

Faire griller de 45 minutes à 1 heure en badigeonnant l'agneau d'huile d'olive et de jus de citron aux 10 à 15 minutes. Laisser l'agneau reposer pendant 20 minutes ; découper et servir.

CŒUR D'AGNEAU DORÉ

1 rôti d'agneau dans l'épaule, désossé (3 à 4 livres/1,4 à 1,8 kg)
Sel et poivre au goût
12 oz (360 g) abricots séchés
1 bouteille (12 oz/360 ml) vinaigrette italienne crémeuse
2 c. à soupe (30 ml) ail haché

Hal Walker, membre de l'équipe Hasty-Bake Ole Smokers de Kansas City, au Kansas, a remporté plusieurs prix avec cette recette dans le cadre de l'American Royal Barbecue Contest et de la Great Lenexa, Kansas Barbecue Battle.

Sortir le rôti d'agneau de son filet ou détacher la ficelle qui l'entoure. Dérouler le rôti et enlever le gras ; saler et poivrer aléatoirement. Farcir l'agneau d'abricots. Enrouler et reficeler l'agneau. Déposer dans un sac refermable en plastique pour aliments. Verser la vinaigrette et l'ail sur l'agneau ; refermer le sac. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 12 heures ou plus.

Égoutter et réserver la marinade. Saisir l'agneau sur un gril chaud pendant environ 5 minutes par côté. Faire griller à feu bas pendant 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'il soit cuit au goût, en le badigeonnant de la marinade réservée pendant la première heure de cuisson. Déposer dans une assiette de service ; couper en fines tranches.

4 portions • Préparation : 10 min • Marinade : 1 à 2 h • Grillage : 10 min

CÔTELETTES DE VEAU GRILLÉES À LA SAUGE

4 côtelettes de veau (6 à 8 oz/ 180 à 240 g chacune)
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
16 feuilles de sauge fraîche
Sel et poivre blanc au goût

Badigeonner d'huile d'olive les côtelettes. Saler et poivrer au goût. Écraser 2 feuilles de sauge des deux côtés des côtelettes et mariner au réfrigérateur pendant au moins une heure.

Faire griller à feu élevé pendant environ 5 à 6 minutes de chaque côté.

CÔTELETTE DE VEAU FORESTIÈRE DE CB

1 côte de veau de 12 à 14 oz (360 à 420 g) d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou 2 côtelettes plus petites
2 c. à thé (10 ml) huile d'olive
3 c. à soupe (45 ml) beurre non salé
¼ t. (60 ml) échalotes hachées
1 c. à thé (5 ml) ail haché
2 c. à soupe (30 ml) porto rouge
2 c. à soupe (30 ml) brandy ou cognac
3 oz (90 g) chanterelles coupées en bouchées
Sel et poivre au goût
½ c. à thé (2,5 ml) farine (facultatif)

Laisser la côte de veau reposer à la température ambiante pendant au moins 20 minutes avant de la faire cuire. Préchauffer le gril à intensité élevée. Badigeonner légèrement d'huile ou de beurre et assaisonner de sel et de poivre.

Régler le gril à intensité moyenne. Déposer la côte sur une portion bien chaude des grilles et éteindre les flammes sous elle. Saisir pendant environ 4-5 minutes ; puis la retourner et la placer sur une autre section bien chaude de la grille. Éteindre la flamme sous la côtelette et rallumer l'autre portion du gril. Saisir seulement quelques minutes de ce côté.

Retirer la côte ; laisser reposer pendant environ 10 minutes avant de servir.

SAUCE FORESTIÈRE

Faire chauffer le beurre dans une petite casserole, à feu moyen, jusqu'à ce qu'il commence à bouillonner. Ajouter l'échalote, la faire légèrement dorer, puis ajouter l'ail en veillant à ce que le mélange ne brûle pas. Ajouter les champignons ; bien mélanger. Lorsque les champignons commencent à dorer, ajouter le porto. Laisser le mélange réduire légèrement avant d'ajouter le brandy. Incorporer la farine et laisser la sauce cuire pendant 3 à 5 minutes. Servir sur la côte. Saupoudrer de persil frais haché.

4 Porc

98 Côtelettes de porc marinées à l'ail et à l'orange

100 Côtelettes de porc rôties à la broche

101 Côtelettes de porc ivres

102 Côtelettes de porc fumées avec polenta et chutney de canneberges

104 Côtes de Kansas City

106 Petites côtes levées de dos à l'asiatique

107 Petites côtes levées de dos à la bière

108 Petites côtes levées de dos à la moutarde et au bourbon

109 Côtes *Memphis au mois de mai*

110 Côtes à la montréalaise

112 Côtelettes tomates et basilic avec vinaigrette ranch piquante

113 Brochettes de porc thaï épicées

114 Brochettes de filet de porc au miel

116 Filet de porc asiatique au sésame

117 Filet de porc aux chipotles

118 Filets de porc enrobés de pancetta

120 Filet de porc au pesto sur planche

121 Filet de porc teriyaki

122 Filet de porc à l'ail et à la lime

123 Rôti de porc grillé à la méditerranéenne

124 Rôti de longe de porc à la grecque

125 Longe de porc rôtie à la broche avec sa sauce à l'orange et au madère

126 Burgers de porc grillé avec mayonnaise d'abricots

128 Ragoût BBQ de Ma Laney

129 Panzanella de porc grillé

130 Sandwichs cubains Mojo

131 Saucisse de porc et pistaches

132 Saucisses et choucroute, façon Wisconsin

134 Kielbasa Green Bay, façon fête d'avant-match

135 Galettes de porc et pommes enrobées de bacon

136 Soupe aux légumes et à la saucisse grillés

138 Jambon grillé glacé au citron et à l'orange

140 Jambon hawaïen

141 Jambon glacé au bourbon à la rôtissoire

(à gauche) Petites côtes levées de dos à la bière, page 107

CÔTELETTES DE PORC MARINÉES À L'AIL ET À L'ORANGE

- 4 côtelettes de porc désossées ou non, d'environ 1¼ po (3 cm) d'épaisseur
- ½ t. (125 ml) jus d'orange
- ½ c. à soupe (7 ml) huile d'olive
- ½ gousse d'ail écrasée
- ½ c. à thé (2 ml) cumin moulu
- ¼ c. à thé (1 ml) poivre noir grossièrement moulu

Savourez le goût de la côte ouest grâce à ses côtes marinées d'inspiration californienne.

Placer les côtes dans un grand sac de plastique refermable. Mélanger tous les autres ingrédients dans un petit bol ; verser sur le porc. Fermer le sac et réfrigérer pendant 4 à 24 heures.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Retirer les côtes de la marinade (jeter la marinade) et faire griller de 12 à 15 minutes, en les retournant pour qu'elles soient uniformément grillées. Servir immédiatement.

6 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 25 à 35 min

CÔTELETTES DE PORC RÔTIES À LA BROCHE

2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
8 côtelettes de porc de ¾ po (2 cm) d'épaisseur

MARINADE BBQ SÈCHE

¼ t. (60 ml) sel casher
¼ t. (60 ml) paprika
½ c. à thé (2 ml) poivre de Cayenne
⅓ t. (75 ml) cassonade
1 c. à soupe (15 ml) poudre d'ail
2 c. à thé (10 ml) sel de céleri

DORURE

¼ t. (60 ml) jus de lime
½ t. (125 ml) miel
2 c. à thé (10 ml) thym séché
Pincée de poivre de Cayenne
⅛ c. à thé (0,5 ml) cumin moulu
¼ t. (60 ml) coriandre fraîche hachée
2 limes coupées en 8 quartiers

Verser l'huile d'olive dans un plat peu profond et mélanger avec les ingrédients de la marinade BBQ sèche. Presser les côtes dans ce mélange ; les retourner pour bien les enrober. Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Enduire le panier rôtissoire d'aérosol de cuisson ; disposer les côtes dans le panier et bien refermer. Enfiler le panier sur la broche.

Mélanger les ingrédients de la dorure, sauf la coriandre et les limes. Lorsque les côtes ont cuit pendant 10 minutes, arrêter la rôtissoire et badigeonner les côtes avec la dorure. Redémarrer la rôtissoire et faire griller les côtes pendant 25 minutes de plus ou jusqu'à ce que la partie la plus épaisse atteigne 160 °F (70 °F), en l'arrêtant trois fois de plus pour badigeonner. Sortir les côtes du panier ; garnir de coriandre et de quartiers de lime. Servir.

CÔTELETTES DE PORC IVRES

2 t. (500 ml) vin rouge sec
5 feuilles de laurier
2 c. à soupe (30 ml) romarin frais haché fin
1 ½ c. à thé (7,5 ml) coriandre moulue
½ c. à thé (2 ml) muscade
½ c. à thé (2 ml) clou de girofle moulu
6 côtelettes de porc de 1 ½ po (4 cm) d'épaisseur
Sel et poivre au goût
Huile d'olive pour griller

Simples et délicieuses, ces côtelettes peuvent être préparées à l'occasion d'un repas estival entre amis. Les servir avec une salade, des fruits frais et du fromage.

Mélanger le vin rouge, les feuilles de laurier, le romarin, la coriandre, la muscade et le clou de girofle dans un plat de verre. Déposer les côtelettes dans la marinade. Réfrigérer toute la nuit, en retournant de temps à autre.

Égoutter les côtelettes, les assécher et jeter la marinade. Badigeonner légèrement d'huile et assaisonner de sel et de poivre. Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Faire griller les côtelettes pendant 6 à 8 minutes de chaque côté.

CÔTELETTES DE PORC FUMÉES AVEC POLENTA ET CHUTNEY DE CANNEBERGES

6 t. (1,5 l) eau
1 lb (450 g) semoule de maïs à gros grains
2 c. à thé (10 ml) sel
1 t. (250 ml) parmesan râpé
5 c. à soupe (75 ml) beurre
12 oz (360 g) épinards
12 oz (360 g) côtelettes de porc, salées et fumées
Chutney de canneberges (recette plus bas)

CHUTNEY DE CANNEBERGES

Faire revenir 1 oignon haché dans 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive; incorporer 2 t. (500 ml) de canneberges fraîches, 1 t. (250 ml) d'eau et ¾ t. (175 ml) de sucre. Faire bouillir pendant 1 minute; incorporer 2 c. à soupe (30 ml) de moutarde sèche et ⅛ c. à thé (0,5 ml) de clou de girofle, de cannelle et de macis.

Dans une grande casserole au fond épais, fouetter ensemble 6 t. (1,5 l) d'eau, la semoule de maïs et le sel; amener à ébullition; réduire à feu doux et laisser mijoter, en remuant souvent, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la polenta devienne épaisse, lisse et crémeuse. Incorporer le parmesan et ¼ tasse (60 ml) de beurre. Couvrir et garder au chaud.

Dans une casserole moyenne, faire revenir l'épinard dans 1 c. à soupe de beurre pendant 3-4 minutes, jusqu'à ce qu'il tombe. Réserver.

Faire griller les côtelettes sur un feu moyen-élevé pendant environ 10 minutes, en les retournant une seule fois. Servir avec les épinards, la polenta et le chutney aux canneberges.

Parce que les côtelettes sont déjà fumées et qu'elles n'ont besoin que de quelques minutes sur le gril, préparez d'abord les autres ingrédients de cette recette. Le chutney de canneberges peut être préparé une journée à l'avance.

CÔTES DE KANSAS CITY

6 à 8 lb (2,7 kg à 3,6 kg) côtes levées de porc, extrémité longue seulement

SAUCE BARBECUE KANSAS CITY

(1,5 t./375 ml)
1 petit oignon émincé
2 gousses d'ail finement hachées
1 c. à soupe (15 ml) huile végétale
1 t. (250 ml) ketchup
⅓ t. (75 ml) mélasse
¼ t. (60 ml) vinaigre blanc distillé
2 c. à soupe (30 ml) poudre de chili
2 c. à thé (10 ml) moutarde sèche
1 c. à thé (5 ml) sel de céleri
1 c. à thé (5 ml) paprika
1 c. à thé (5 ml) piment de Cayenne moulu
½ c. à thé (2 ml) poivre noir fraîchement moulu
¼ t. (60 ml) eau, plus au besoin

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon tombe. Ajouter le reste des ingrédients; laisser mijoter pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

MARINADE SÈCHE DE KANSAS CITY

(⅔ t./150 ml)
2 c. à soupe (30 ml) cassonade
2 c. à soupe (30 ml) paprika moulu
1 c. à soupe (15 ml) sucre blanc
1 c. à soupe (15 ml) sel d'ail
1 c. à soupe (15 ml) sel de céleri
1 c. à soupe (15 ml) poudre de chili
2 c. à thé (10 ml) poivre noir fraîchement moulu
1 c. à thé (5 ml) piment de Cayenne moulu
½ c. à thé (2 ml) moutarde sèche

Mettre tous les ingrédients dans un bol; bien mélanger. Congeler la marinade sèche inutilisée dans un contenant hermétique.

Saupoudrer la marinade uniformément sur les côtes, puis laisser mariner pendant 2 heures à la température ambiante ou toute la nuit au réfrigérateur. Préparer le fumoir et disposer les côtes sur les grilles. Fumer à environ 200 °F (90 °C) pendant 4 heures. Badigeonner souvent pendant les 30 dernières minutes de fumage. Servir avec davantage de sauce à côté.

4 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 1 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 20 à 30 min

PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS À L'ASIATIQUE

2 pavés de petites côtes levées de dos ou de vos côtes préférées

SAUCE BARBECUE ASIATIQUE

(3 t./750 ml)
6 gousses d'ail finement hachées
2 c. à soupe (30 ml) gingembre haché finement
8 piments serrano hachés, avec les graines
4 petits oignons verts (parties blanches et vertes) émincés
¼ t. (60 ml) coriandre hachée
1 c. à soupe (15 ml) zeste de lime râpé
Jus de 3 limes
1 t. (250 ml) sauce hoisin
½ t. (125 ml) vinaigre de vin rouge
¼ t. (60 ml) sauce de poisson thaïlandaise
¼ t. (60 ml) miel
2 c. à soupe (30 ml) sauce soja
2 c. à soupe (30 ml) huile de canola

Pour préparer la sauce, mélanger tous les ingrédients, à l'exception des côtes. Enrober uniformément les côtes des deux côtés, avec la moitié de la sauce. Réserver le reste de la sauce pour la servir avec les côtes. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Pour donner plus de saveur aux côtes, les laisser mariner toute la nuit.

Préchauffer le gril à intensité moyenne (325 °F/160 °C) et huiler les grilles. Badigeonner les côtes de marinade à l'occasion pendant la cuisson ; arrêter 15 minutes avant de retirer les côtes du gril.

Pour servir, couper chaque pavé de côtes en deux ou en morceaux. Servir immédiatement avec le reste de la sauce.

PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS À LA BIÈRE

6 t. (1,5 l) bière
2 ½ t. (750 ml) cassonade
1 ½ t. (375 ml) vinaigre de cidre de pomme
1 ½ c. à soupe (22 ml) poudre de chili
1 ½ c. à soupe (22 ml) cumin moulu
1 c. à soupe (15 ml) moutarde sèche
2 c. à thé (10 ml) sel
2 c. à thé (10 ml) piment rouge séché broyé
2 feuilles de laurier
8 lb (3,6 kg) petites côtes levées de dos de porc coupées en portions de 4 côtes

Amener les 9 premiers ingrédients à ébullition dans une grande marmite. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 1 heure pour marier les saveurs. Ajouter la moitié des côtes à la sauce. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les côtes soient tendres, en les retournant souvent, pendant environ 25 minutes. Déposer les côtes dans un plat de cuisson. Répéter avec le reste des côtes. Faire bouillir la sauce barbecue jusqu'à ce qu'elle ait réduit à 3 t. (750 ml), soit environ 40 minutes. Jeter les feuilles de laurier. (Peut être préparée jusqu'à 1 journée à l'avance. Couvrir les côtes et la sauce séparément, puis réfrigérer. Réchauffer la sauce avant de continuer.)

Préchauffer le gril à intensité moyenne et huiler les grilles. Badigeonner les côtes de sauce ; saupoudrer de sel. Faire griller les côtes jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes, grillées et bien glacées, en les badigeonnant de sauce à l'occasion, pendant environ 6 minutes par côté.

4 à 6 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 40 à 50 min

PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS À LA MOUTARDE ET AU BOURBON

3 pavés de petites côtes de dos de porc (4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)

Marinade sèche d'épices

2 c. à soupe (30 ml) cumin moulu
1 c. à soupe (15 ml) poudre de chili
1 c. à soupe (15 ml) moutarde sèche
1 c. à soupe (15 ml) gros sel
1 ½ c. à thé (7 ml) poivre de Cayenne
1 ½ c. à thé (7 ml) cardamome moulue
1 ½ c. à thé (7 ml) cannelle moulue

Mélanger les ingrédients dans un bol moyen.

Enduire les deux côtés des pavés de côtes de la marinade sèche. Disposer les côtes sur une grande plaque de cuisson. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain. Préchauffer le gril à intensité moyenne et huiler les grilles. Couper les pavés en portions de 4 à 6 côtes et les disposer sur une grille de cuisson. Faire griller jusqu'à ce que la viande soit tendre, en les retournant à l'occasion, pendant environ 40 minutes. Couper les côtes en morceaux et les disposer à plat dans un plat de cuisson. Verser 3 t. (750 ml) de sauce dans un petit bol ; verser le reste de la sauce dans une petite casserole ; réserver. Badigeonner les côtes de la sauce versée dans le bol. Remettre les côtes sur le gril. Déposer la casserole de sauce réservée à une extrémité du gril pour la réchauffer. Faire griller les côtes jusqu'à ce qu'elles soient brunies, en les badigeonnant de plus de sauce (prise dans le bol) et en les retournant à l'occasion, pendant environ 10 minutes.

Servir les côtes avec la sauce chaude.

SAUCE

1 c. à soupe (15 ml) huile végétale
2 bottes d'oignons verts hachés
2 t. (500 ml) oignon blanc haché
8 gousses d'ail hachées
2 t. (500 ml) cassonade
1 t. (250 ml) ketchup
1 t. (250 ml) pâte de tomate
1 t. (250 ml) moutarde de Dijon
1 t. (250 ml) eau
½ t. (125 ml) sauce Worcestershire
½ t. (125 ml) vinaigre de cidre de pomme
½ t. (125 ml) jus de pommes
1 gros piment du Nouveau-Mexique séché, équeuté, épépiné et coupé en petits morceaux
1 c. à soupe (15 ml) cumin moulu
1 ½ t. (375 ml) bourbon
Sel et poivre au goût

Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile à feu moyen-bas. Ajouter l'oignon vert, l'oignon et l'ail ; faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Incorporer le reste des ingrédients et terminer avec le bourbon. Faire mijoter la sauce, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elle réduise à 7 t. (1,75 l), soit environ 1 heure. Saler et poivrer au goût. Réfrigérer dans un contenant fermé pendant un maximum de 2 semaines.

CÔTES MEMPHIS AU MOIS DE MAI

3 pavés de petites côtes de dos de porc (4 à 6 lb/1,8 à 2,7 kg)
1 t. (250 ml) marinade sèche pour côtes Memphis
1 t. (250 ml) sauce d'accompagnement façon Memphis

MARINADE SÈCHE POUR CÔTES MEMPHIS

¼ t. (60 ml) paprika
2 c. à soupe (30 ml) sel d'ail
1 c. à soupe (15 ml) poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe (30 ml) cassonade
1 c. à soupe (15 ml) poudre d'oignon
1 c. à soupe (15 ml) origan séché
1 c. à soupe (15 ml) moutarde sèche
1 ½ c. à thé (7 ml) piment de Cayenne moulu

Mettre tous les ingrédients dans un bol ; bien mélanger. Congeler la marinade sèche inutilisée dans un contenant hermétique.

SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

1 t. (250 ml) sauce aux tomates
1 t. (250 ml) vinaigre de vin rouge
2 c. à thé (10 ml) sauce piquante de style Louisiane
1 c. à soupe (15 ml) beurre
½ c. à thé (2 ml) poivre noir fraîchement moulu
½ c. à thé (2 ml) sel
½ t. (125 ml) bière

Verser tous les ingrédients dans une casserole et amener à ébullition en remuant sans arrêt. Réduire l'intensité du feu et laisser mijoter à découvert pendant 15 minutes. Servir chaude avec les côtes.

Dans un plat peu profond, verser la marinade sèche sur les côtes et les masser pour bien les enduire. Couvrir et réfrigérer pendant 4 à 6 heures. Sortir les côtes du réfrigérateur et les laisser réchauffer à la température ambiante. Préchauffer le gril à 300 °F à 350 °F (150 °C à 180 °C) et huiler les grilles. Faire griller les côtes, à feu couvert, pendant 1 heure, en les retournant souvent. Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes, en badigeonnant de sauce d'accompagnement. (Si vous décidez de faire plutôt fumer les côtes, maintenir la température entre 200 °F et 220 °F (93 °C et 105 °C et faire fumer pendant 2 heures. Badigeonner les côtes de sauce à plusieurs reprises pendant la dernière heure de fumage, en retournant les côtes à l'occasion.) Retirer les côtes du gril et servir avec la sauce.

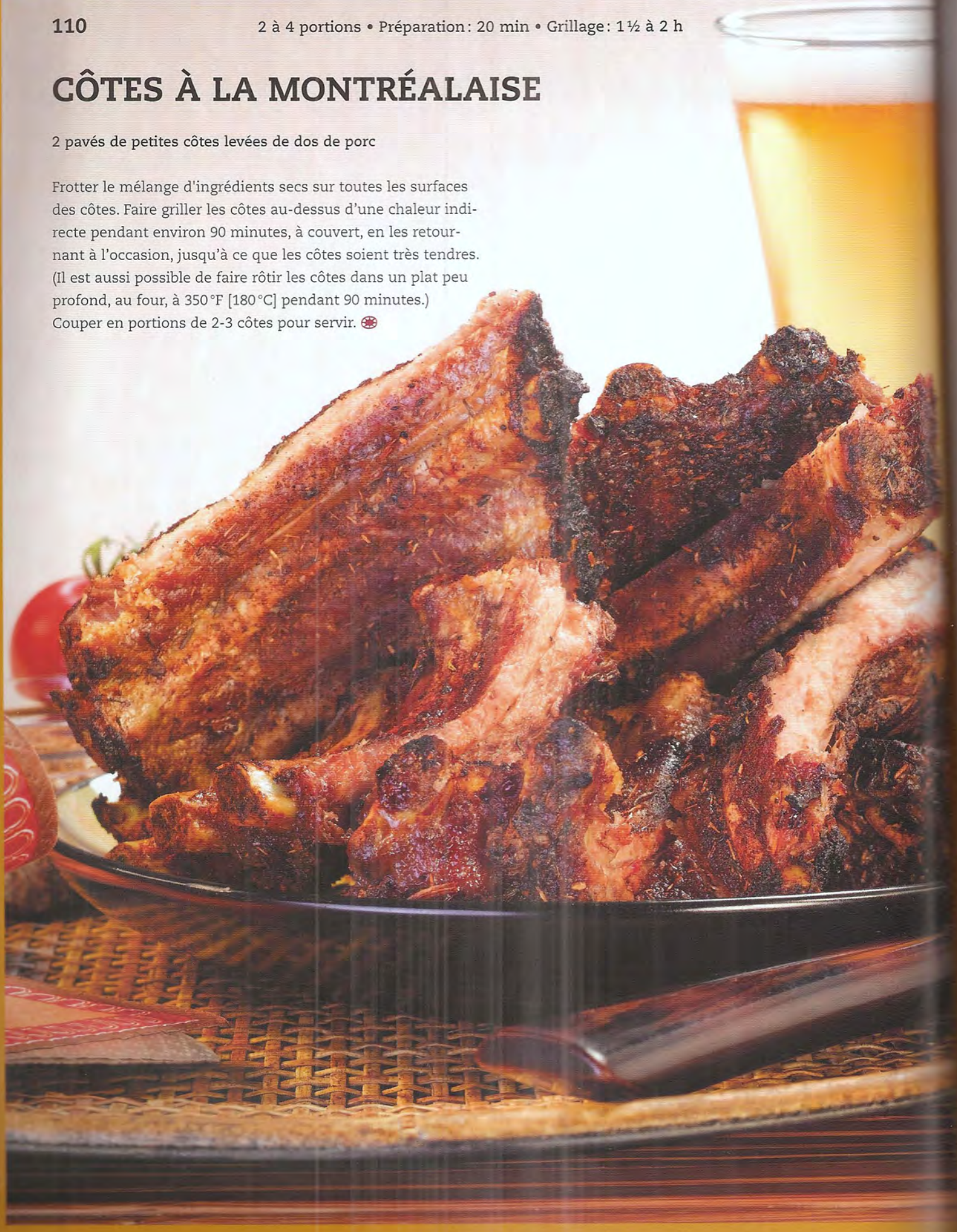
Cette recette a récemment été finaliste au concours annuel du Memphis in May World Championship Barbecue Cooking Contest.

2 à 4 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 1 ½ à 2 h

CÔTES À LA MONTRÉALAISE

2 pavés de petites côtes levées de dos de porc

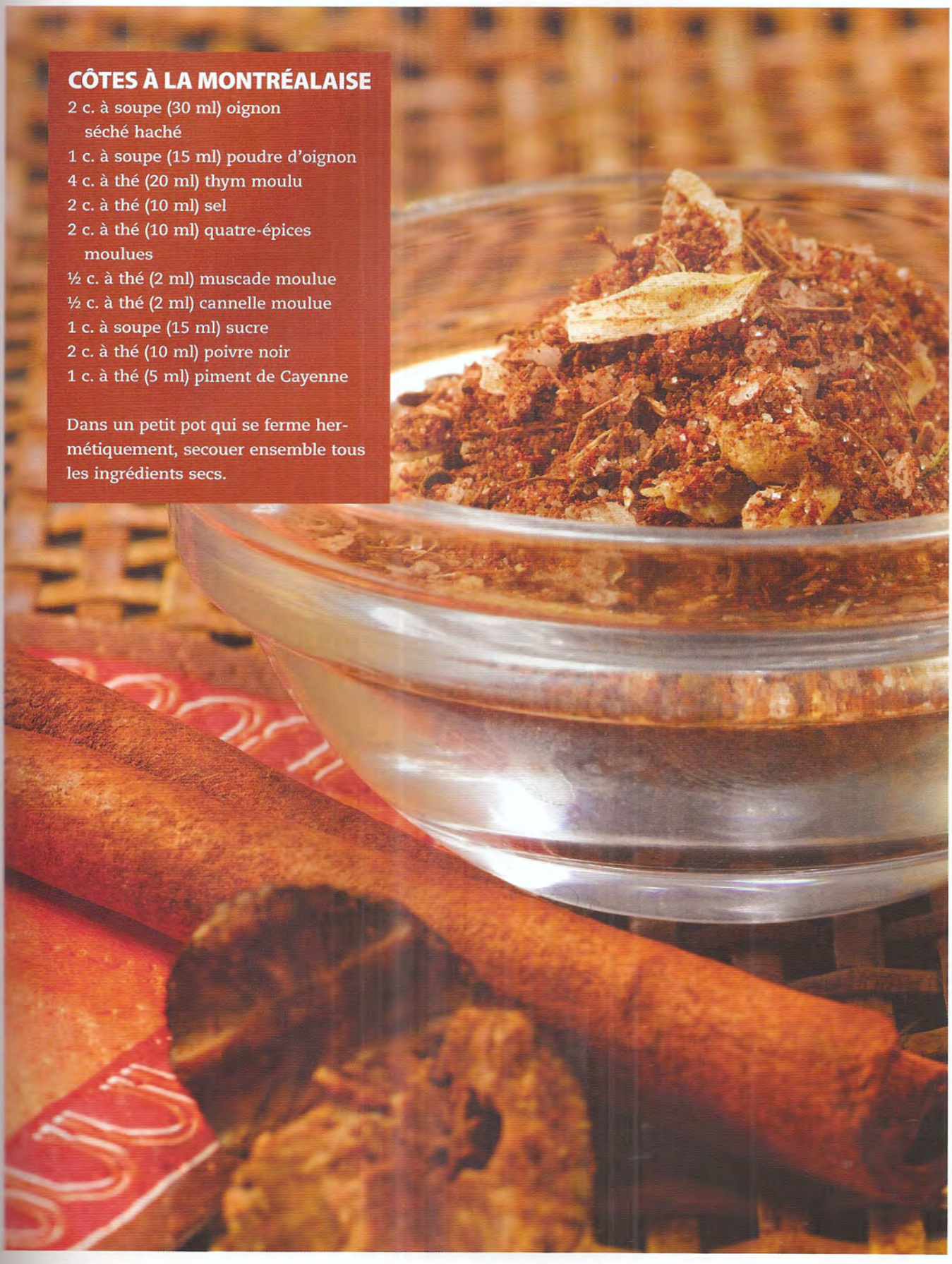
Frotter le mélange d'ingrédients secs sur toutes les surfaces des côtes. Faire griller les côtes au-dessus d'une chaleur indirecte pendant environ 90 minutes, à couvert, en les retournant à l'occasion, jusqu'à ce que les côtes soient très tendres. (Il est aussi possible de faire rôtir les côtes dans un plat peu profond, au four, à 350 °F [180 °C] pendant 90 minutes.) Couper en portions de 2-3 côtes pour servir.



CÔTES À LA MONTRÉALAISE

2 c. à soupe (30 ml) oignon séché haché
1 c. à soupe (15 ml) poudre d'oignon
4 c. à thé (20 ml) thym moulu
2 c. à thé (10 ml) sel
2 c. à thé (10 ml) quatre-épices moulues
½ c. à thé (2 ml) muscade moulue
½ c. à thé (2 ml) cannelle moulue
1 c. à soupe (15 ml) sucre
2 c. à thé (10 ml) poivre noir
1 c. à thé (5 ml) piment de Cayenne

Dans un petit pot qui se ferme hermétiquement, secouer ensemble tous les ingrédients secs.



3 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 15 à 20 min

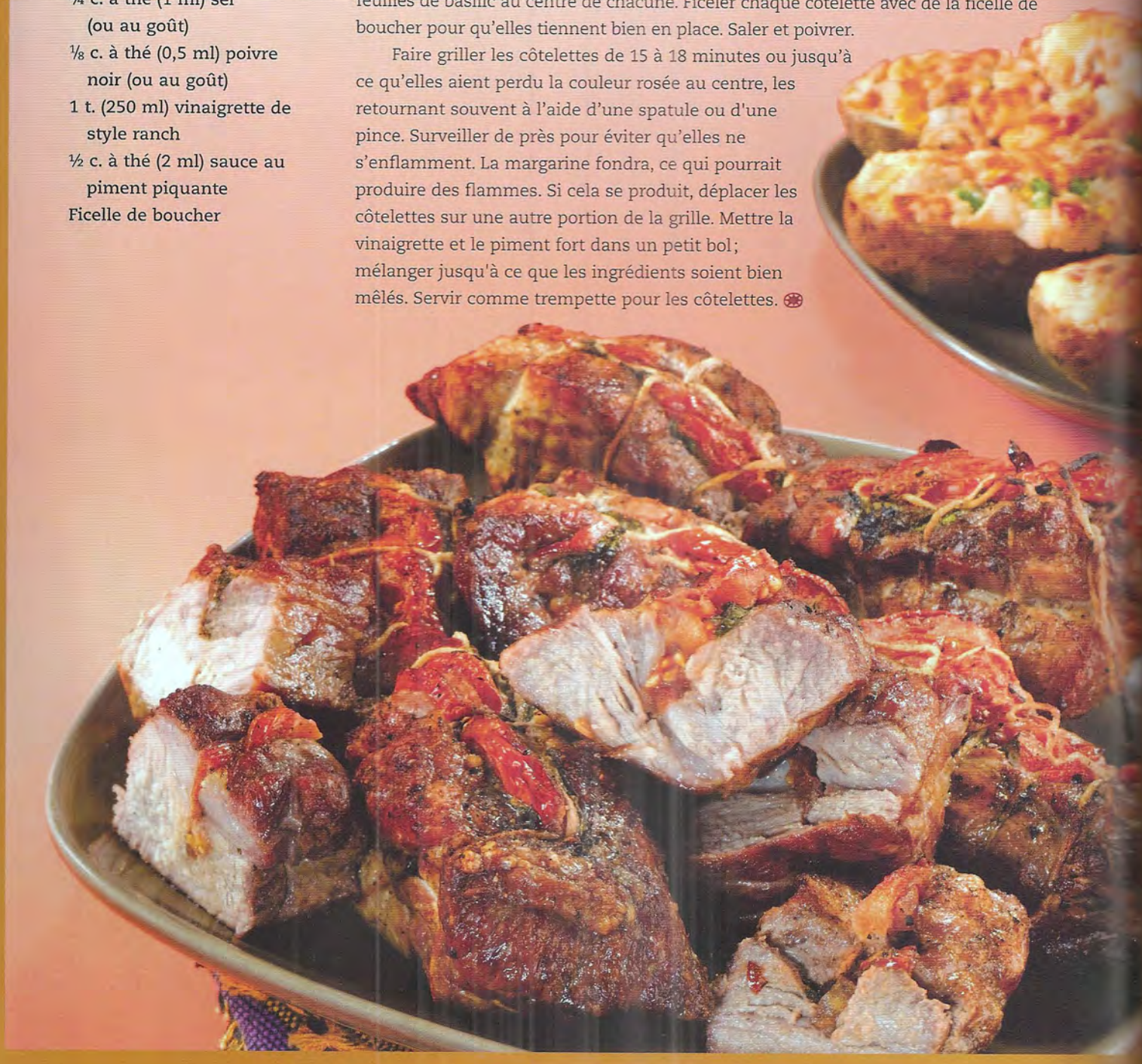
CÔTELETTES TOMATES ET BASILIC AVEC VINAIGRETTE RANCH PIQUANTE

- 6 côtelettes de porc désossées de style campagnard
- ½ t. (125 ml) margarine ramollie
- 1 tomate moyenne coupée en deux et finement tranchée
- 1 paquet (1 oz/30 g) feuilles de basilic
- ¼ c. à thé (1 ml) sel (ou au goût)
- ⅛ c. à thé (0,5 ml) poivre noir (ou au goût)
- 1 t. (250 ml) vinaigrette de style ranch
- ½ c. à thé (2 ml) sauce au piment piquante
- Ficelle de boucher

Lance Hensley de Montgomery, en Alabama, a créé cette recette qui lui a valu la première place parmi les recettes de côtes farcies de style campagnard de l'Alabama National Fair.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Trancher chaque côte jusqu'au centre, dans le sens de la longueur, à la moitié de la profondeur. Étendre une quantité égale de margarine au centre de chaque côte. Disposer les tranches de tomate et les feuilles de basilic au centre de chacune. Ficeler chaque côtelette avec de la ficelle de boucher pour qu'elles tiennent bien en place. Saler et poivrer.

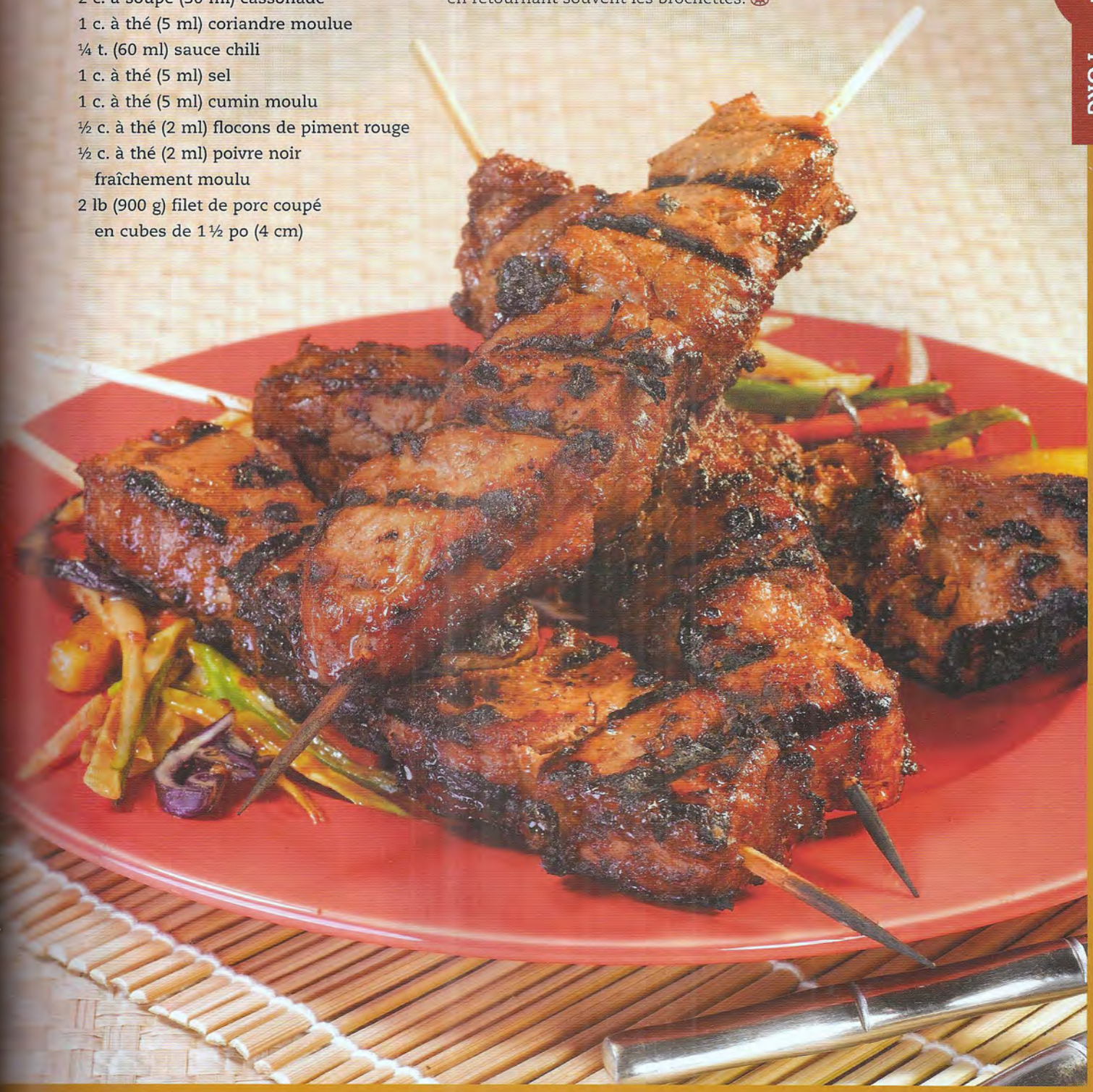
Faire griller les côtelettes de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'elles aient perdu la couleur rosée au centre, les retournant souvent à l'aide d'une spatule ou d'une pince. Surveiller de près pour éviter qu'elles ne s'enflamment. La margarine fondra, ce qui pourrait produire des flammes. Si cela se produit, déplacer les côtelettes sur une autre portion de la grille. Mettre la vinaigrette et le piment fort dans un petit bol ; mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mêlés. Servir comme trempette pour les côtelettes.



BROCHETTES DE PORC THAÏ ÉPICÉES

1 gros oignon haché
1 gousse d'ail finement hachée
⅓ t. (75 ml) beurre d'arachides crémeux
3 c. à soupe (45 ml) sauce soja
1 ½ c. à soupe (22 ml) jus de citron
2 c. à soupe (30 ml) cassonade
1 c. à thé (5 ml) coriandre moulue
¼ t. (60 ml) sauce chili
1 c. à thé (5 ml) sel
1 c. à thé (5 ml) cumin moulu
½ c. à thé (2 ml) flocons de piment rouge
½ c. à thé (2 ml) poivre noir fraîchement moulu
2 lb (900 g) filet de porc coupé en cubes de 1 ½ po (4 cm)

Mettre tous les ingrédients dans le contenant du mélangeur, à l'exception du porc ; bien mixer. Déposer le porc dans un sac en plastique refermable ; verser le mélange mixé sur le porc. Réfrigérer environ 6 heures. Préchauffer le gril à intensité moyenne. Enfiler le porc sur des brochettes et faire griller environ 20 minutes, en retournant souvent les brochettes.



BROCHETTES DE FILET DE PORC AU MIEL

2 c. à soupe (30 ml) bourbon (ou 2 c. à soupe/30 ml de vinaigre de cidre de pomme)
½ t. (125 ml) miel
½ t. (125 ml) moutarde
1 c. à thé (5 ml) estragon séché
3 à 4 ignames ou patates douces coupées en 24 cubes de 1 po (2,5 cm)
1 ½ lb (675 g) filet de porc coupé en 24 cubes de 1 po (2,5 cm)
4 pêches mûres non pelées, dénoyautées et coupées en quartiers
4 poivrons verts coupés en 8 morceaux de 2 po (5 cm)
8 oignons jaunes coupés en 4 morceaux de 2 po (5 cm)
Huile d'olive pour griller

Mettre les 4 premiers ingrédients dans un bol ; bien mélanger et réserver. Faites cuire à la vapeur ou bouillir les patates sucrées jusqu'à ce qu'elles soient à peine tendres. Enfilez les cubes de patate, de porc, les quartiers de pêche, les morceaux de poivron vert et les morceaux d'oignon en alternance sur les 8 brochettes de 10 po (25 cm). Badigeonner les brochettes du mélange au miel. Préchauffer le gril à intensité moyenne et huiler légèrement la surface de grillage. Faire griller pendant 5 minutes de chaque côté, en les badigeonnant à l'occasion.

6 à 8 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 6 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 30 min

FILET DE PORC ASIATIQUE AU SÉSAME

2 filets de porc d'environ ¾ à 1 lb (335 à 450 g) chacun

MARINADE

6 c. à soupe (90 ml) sauce soja
1 petit oignon finement coupé
¼ t. (60 ml) cassonade
2 c. à soupe (30 ml) huile végétale
2 c. à soupe (30 ml) huile de sésame foncée
3 c. à soupe (45 ml) eau
2 gousses d'ail pelées et finement hachées
2 c. à thé (10 ml) gingembre moulu
½ c. à thé (2 ml) poivre noir
⅛ c. à thé (0,5 ml) poivre de Cayenne
1 ½ c. à soupe (22 ml) graines de sésame

Mélanger les ingrédients de la marinade dans un bol. Couper tout surplus de gras et de peau des filets. Verser la marinade sur les filets, dans un grand sac de plastique refermable ou dans un plat de cuisson en verre. Refermer le sac ou recouvrir le plat de pellicule plastique. Réfrigérer pendant au moins 6 heures ou toute la nuit, en retournant les filets à l'occasion.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Retirer les filets de la marinade ; jeter la marinade. Placer les filets sur la grille de cuisson, au-dessus d'une chaleur indirecte. Fermer le couvercle et faire griller de 10 à 15 minutes. Retourner les filets ; fermer le couvercle et faire griller de 10 à 15 minutes de plus. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé.

FILET DE PORC AUX CHIPOTLES

5 piments chipotle en conserve dans leur sauce, équeutés, plus 2 c. à soupe (30 ml) de sauce de la conserve
5 gousses d'ail finement tranchées
1 lanière de zeste d'orange
¾ t. (175 ml) jus d'orange
¼ t. (60 ml) jus de lime
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe (15 ml) pâte de tomates
1 c. à thé (5 ml) origan séché
1 c. à thé (5 ml) cumin moulu
½ c. à thé (2 ml) poivre noir fraîchement moulu
1½ lb (675 g) filet de porc

Dans une casserole, mélanger les piments et leur sauce, avec le reste des ingrédients, sauf le porc. Faire mijoter à feu élevé jusqu'à ce que le mélange réduise du tiers, soit pendant environ 3 minutes. Transvider dans un robot culinaire ou un malaxeur et broyer jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Laisser la marinade refroidir.

Couper tout surplus de gras et de peau du filet. Enrober le porc de ¼ t. (60 ml) de marinade et réfrigérer pendant 2 heures. Préchauffer le gril à intensité élevée. Faire griller le porc, en le retournant, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, environ 15 minutes. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de trancher et de servir.

4 à 6 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 20 à 30 min • Grillage : 20 à 30 min

FILETS DE PORC ENROBÉS DE PANCETTA

2 filets de porc d'environ 1 lb (450 g) chacun
¼ lb (110 g) pancetta finement tranchée
Ficelle de coton

MARINADE SÈCHE

1 c. à soupe (15 ml) ail haché finement
2 c. à soupe (30 ml) romarin frais haché
2 c. à thé (10 ml) sel casher
¼ c. à thé (1 ml) poivre noir fraîchement moulu

Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la marinade sèche. Couper tout surplus de gras et de peau des filets et les enduire uniformément de marinade sèche, en pressant les épices sur la viande. Couper 6 longueurs de ficelle de 12 po (30 cm) ; 3 pour chaque filet. Entourer les filets de tranches de pancetta ; fixer avec de la ficelle. Laisser reposer à la température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant de faire griller.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Faire griller les filets au-dessus d'une chaleur indirecte pendant environ 25 à 30 minutes ; retourner une fois la moitié du temps de cuisson atteinte. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé. Déplacer les filets au-dessus d'une chaleur moyenne directe pendant les 3 dernières minutes afin que la pancetta devienne croustillante. Laisser la viande reposer pendant 10 minutes, puis enlever la ficelle. Couper les filets en fines tranches diagonales et servir chaud.

4 portions • Préparation : 45 min • Marinade : 8 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 60 min

FILET DE PORC AU PESTO SUR PLANCHE

2 lb (900 g) filet de porc
1 planche d'aulne, de chêne ou de hickory, trempée dans l'eau
Recette de pesto (voir plus bas)

PESTO À L'AIL ET À LA SAUGE

20 feuilles de sauge fraîche
4 grosses gousses d'ail hachées
Zeste de 1 citron
2 c. à thé (10 ml) sel
1 c. à soupe (15 ml) huile d'olive

PESTO DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

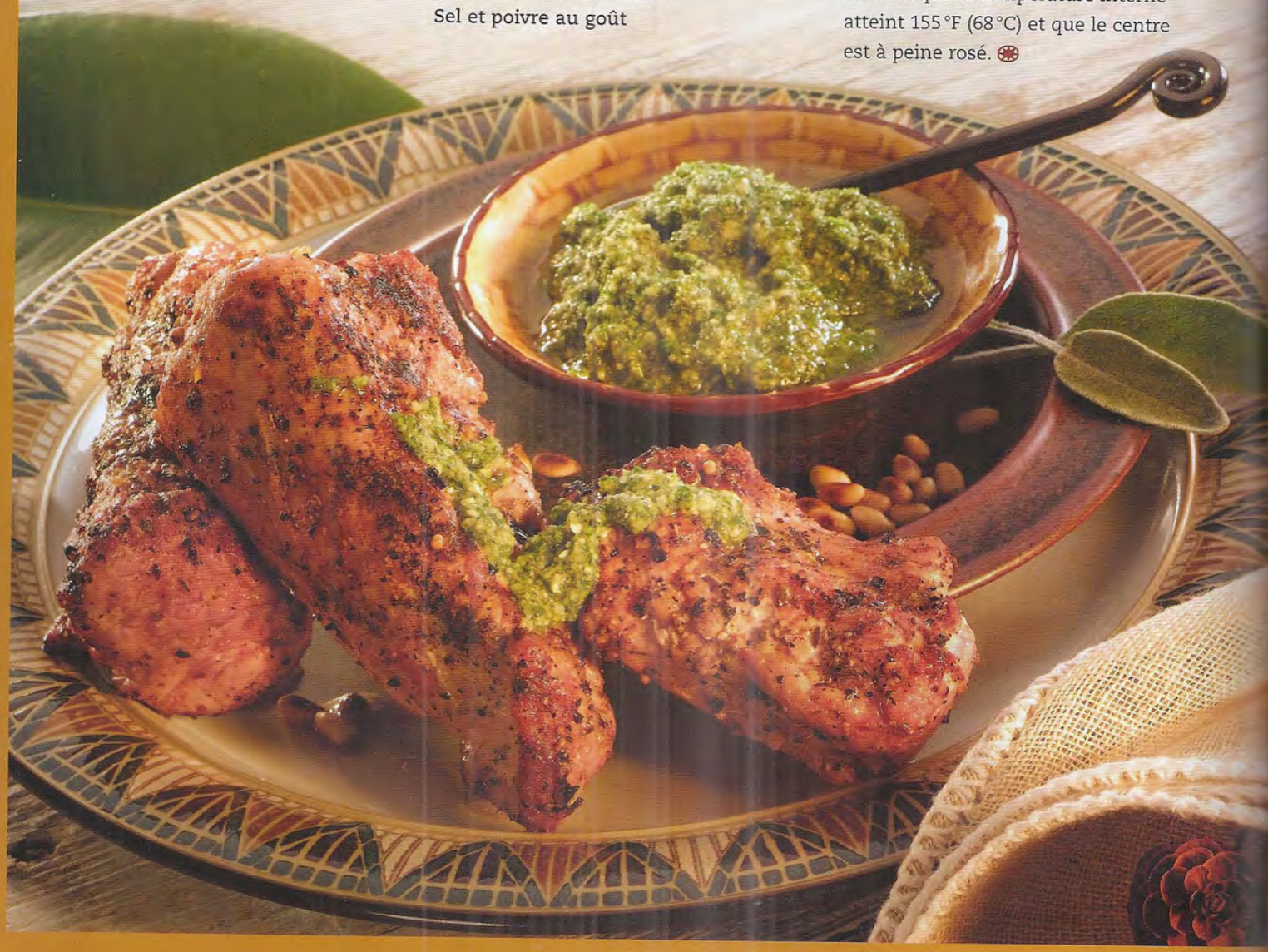
1 ½ t. (375 ml) tomates séchées dans l'huile, égouttées
6 gousses d'ail pelées
1 t. (250 ml) parmesan râpé
1 t. (250 ml) feuilles de basilic frais
½ t. (125 ml) huile d'olive
2 c. à thé (10 ml) vinaigre balsamique

PESTO DE BASILIC ET DE PARMESAN

1 ⅓ t. (325 ml) feuilles de basilic
1 ½ c. à thé (7 ml) ail frais finement haché
¼ t. (60 ml) noix de pin grillées
½ t. (125 ml) parmesan râpé
¼ t. (60 ml) huile d'olive
Sel et poivre au goût

Au mélangeur, mixer les ingrédients du pesto choisi jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Couper tout surplus de gras et de peau du filet. Étendre le pesto sur un filet de porc et le déposer dans un sac de plastique refermable. Faire mariner au réfrigérateur pendant au moins 8 heures ou jusqu'au lendemain.

Laisser reposer à la température ambiante pendant 15 minutes avant de faire griller. Déposer le filet de porc mariné sur la planche préparée. Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Faire griller pendant environ 1 heure. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé.



FILET DE PORC TERIYAKI

1 gousse d'ail
4 à 5 tiges romarin frais
1 ½ t. (375 ml) marinade teriyaki
2 ½ à 3 lb (1,125 à 1,35 kg) filet de porc

Vous pouvez accompagner cette recette de purée de pommes de terre à l'ail et de légumes grillés.

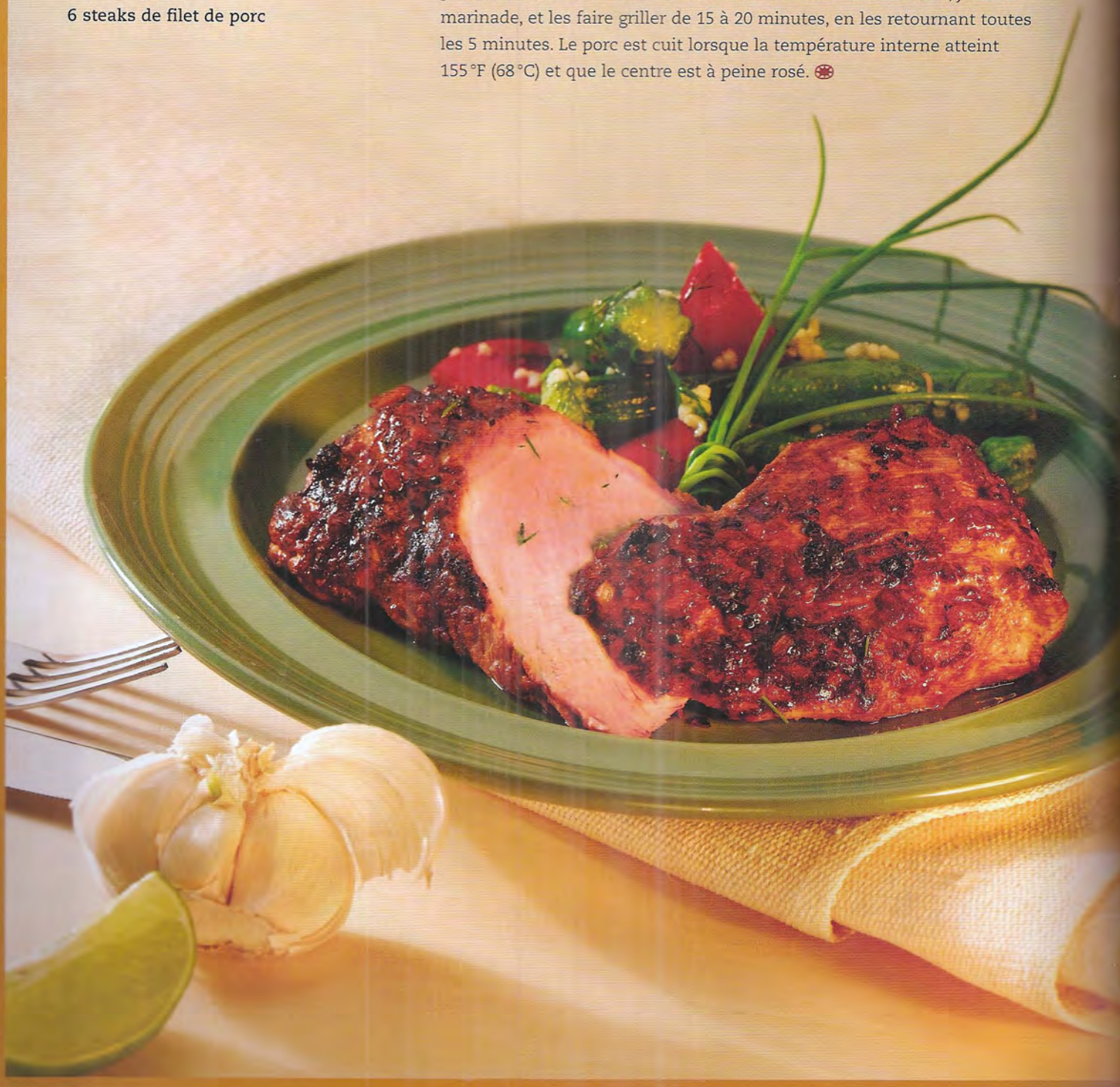
Hacher la gousse d'ail et le romarin frais ; les ajouter à la sauce teriyaki. Couper tout surplus de gras et de peau du filet. Déposer le filet dans la marinade et laisser mariner pendant au moins 30 minutes. (Plus le filet marine longtemps, meilleur il est.) Préchauffer le gril à température élevée, puis le régler à température moyenne-élevée juste avant de commencer la cuisson. Saisir la viande des deux côtés. Après 10 à 15 minutes de cuisson, déplacer le filet loin de la source de chaleur et le laisser cuire grâce à la chaleur indirecte jusqu'à la fin du temps de cuisson. Retirer du gril et laisser reposer pendant 10 minutes. Trancher le filet en médaillons. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé.

 6 portions • Préparation : 45 min • Marinade : Jusqu'au lendemain à un maximum de 2 jours • Grillage : 15 à 20 min

FILET DE PORC À L'AIL ET À LA LIME

6 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe (30 ml) sauce soja
2 c. à soupe (30 ml) gingembre frais râpé
2 c. à soupe (30 ml) moutarde de Dijon
⅓ t. (75 ml) jus de lime
½ t. (125 ml) huile d'olive
⅛ c. à thé (0,5 ml) piment de Cayenne (ou au goût)
6 steaks de filet de porc

Mélanger les 7 premiers ingrédients avec du sel et du poivre, au goût, au mélangeur ou au robot culinaire. Couper tout surplus de gras et de peau des filets. Mélanger les steaks et la marinade dans un grand sac de plastique. Bien refermer le sac et laisser mariner au réfrigérateur, en les retournant à l'occasion, pendant au moins 1 journée et un maximum de 2 jours. Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Sortir les steaks du réfrigérateur et les laisser reposer à la température ambiante pendant environ 30 minutes. Retirer les steaks de la marinade, jeter la marinade, et les faire griller de 15 à 20 minutes, en les retournant toutes les 5 minutes. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé.



RÔTI DE PORC GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE

4 lb (1,8 kg) rôti de longe de porc désossé
Zeste de 2 citrons
5 gousses d'ail pelées
⅓ t. (75 ml) feuilles de romarin frais
¼ t. (60 ml) feuilles de sauge fraîche
¼ t. (60 ml) poivre noir grossièrement moulu
Sel au goût

Tamponner le rôti pour l'assécher. Dans le bol du robot culinaire, déposer les 6 ingrédients qu'il reste et mixer jusqu'à obtention d'une consistance relativement onctueuse. Étendre le mélange en tamponnant sur toutes les surfaces du rôti. Déposer les brochettes sur le gril, à feu moyen-élevé, au-dessus d'une chaleur indirecte. Fermer le couvercle et faire griller pendant 1 h à 1 h 15 ou jusqu'à ce que la température interne atteigne environ 155 °F (70 °C). Sortir le porc du gril et le laisser reposer pendant environ 10 minutes avant de trancher et de servir.

6 à 8 portions • Préparation : 45 min • Marinade : jusqu'au lendemain • Grillage : 1 h à 1 h 30

RÔTI DE LONGE DE PORC À LA GRECQUE

3 lb (1,35 kg) filet de porc désossé
1 t. (250 ml) yogourt nature
1 concombre pelé et coupé en morceaux
½ c. à thé (2 ml) d'ail pressé
½ c. à thé (2 ml) graines de coriandre broyées
¼ t. (60 ml) oignon rouge haché
¼ t. (1 ml) piment rouge moulu

Couper tout surplus de gras et de peau du filet. Placer le filet de porc dans un grand sac refermable en plastique. Verser la marinade dans le sac. Fermer le sac et mariner au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Retirer la marinade et la jeter.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Mélanger le reste des 6 ingrédients dans un bol ; couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir le rôti de porc. Déposer un bac sous la viande, pour recueillir le liquide. Faire griller de 1 h à 1 h 30 au-dessus d'une chaleur indirecte, dans un gril fermé. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé. Laisser la viande reposer une dizaine de minutes avant de la trancher finement.

MARINADE

¼ t. (60 ml) huile d'olive
¼ t. (60 ml) jus de citron
1 c. à thé (5 ml) origan
1 c. à thé (5 ml) sel
1 c. à thé (5 ml) poivre
6 gousses d'ail finement hachées

Mélanger les ingrédients dans un bol.

LONGE DE PORC RÔTIE À LA BROCHE AVEC SA SAUCE À L'ORANGE ET AU MADÈRE

1 filet de porc de 3 à 4 lb (1,35 à 1,8 kg)
Copeaux de bois trempés (facultatif)

MARINADE

½ t. (125 ml) madère
¼ t. (60 ml) miel
½ t. (125 ml) jus d'orange
¼ t. (60 ml) sauce soja
2 c. à soupe (30 ml) zeste d'orange finement haché
2 gousses d'ail finement hachées
1 c. à soupe (15 ml) sauge fraîche hachée ou 1 c. à thé (5 ml) sauge séchée

Mettre les ingrédients de la marinade dans un bol en verre; bien mélanger pour dissoudre le miel. Couper tout surplus de gras et de peau du filet. Ajouter le porc à la marinade; couvrir et laisser mariner pendant au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain, au réfrigérateur. Laisser la viande atteindre la température ambiante avant de la faire cuire.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Ajouter les copeaux de bois préalablement trempés pour ajouter de la saveur. Enfiler le filet sur la broche et la placer sur le gril. Faire rôtir de 1 h à 1 h 30. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé. Déposer sur un plateau chaud et recouvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer pendant 10 minutes avant de trancher. Le filet peut aussi bien être servi chaud que froid.

VARIATION: Pour utiliser cette recette de marinade avec des côtelettes de porc, enduire deux côtelettes de porc avec l'os (½ lb / 225 g) de ¼ t. (60 ml) de marinade et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Faire griller sur un feu moyen-élevé pendant environ 5 minutes par côté.

BURGERS DE PORC GRILLÉ AVEC MAYONNAISE D'ABRICOTS

1 ½ lb (675 g) porc haché maigre
¼ t. (60 ml) oignon haché
¼ t. (60 ml) coriandre finement hachée
½ c. à thé (2 ml) sel assaisonné
¼ t. (60 ml) mayonnaise
¼ t. (60 ml) confiture d'abricots
1 c. à thé (5 ml) jus de citron
2 c. à thé (10 ml) coriandre fraîche hachée
12 tranches de pain italien

Cette mayonnaise piquante et sucrée se transforme en délicieuse tartinade pour les sandwichs froids au rôti de porc.

Dans un grand bol, combiner le porc avec l'oignon, ¼ t. (60 ml) de coriandre et le sel assaisonné ; façonner six galettes et réserver.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Combiner la mayonnaise, la confiture, le jus de citron et 2 c. à thé (10 ml) de coriandre ; réserver ou couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Faire griller les galettes de 5 à 6 minutes par côté ; les retirer du gril et les garder chaudes jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantané donne une lecture de 160 °F (70 °C). Faire griller le pain pendant 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé. Pour assembler les sandwichs, étendre la mayonnaise d'un côté de chaque tranche de pain. Garnir des galettes et de l'autre tranche de pain. Servir avec le reste de la mayonnaise en accompagnement.

20 portions • Préparation : 40 min • Cuisson : 3 à 4 h

RAGOÛT BBQ DE MA LANEY

4 à 5 lb (1,8 à 2,25 kg) poulet fumé
3 à 4 lb (1,35 à 1,8 kg) soc de porc barbecue
2 gros oignons hachés
3 t. (750 ml) bouillon de poulet
2 boîtes (12 oz/360 g) maïs en crème
2 boîtes (12 oz/360 g) maïs en grains
1 boîte (12 oz/360 g) petits haricots de Lima
4 boîtes (16 oz/480 g) tomates en dés
1 bouteille (14 oz/320 ml) ketchup
1 bouteille (5 oz/150 ml) sauce Worcestershire
1 c. à soupe (15 ml) vinaigre
½ c. à thé (2 ml) poudre de piment rouge
1 c. à soupe (15 ml) moutarde sèche
Sel et sauce piquante au goût

Cette recette est parfaite pour utiliser des restes de poulet fumé et de soc de porc. Il s'agit d'une version modifiée du ragoût américain, un plat rustique classique préparé à base d'écureuil ou de lapin.

Hacher finement le porc et le poulet ; mélanger avec le reste des ingrédients. Préchauffer le gril à une intensité moyenne à basse. Faire mijoter pendant 3 à 4 heures sur le gril ou sur la cuisinière. Si le ragoût est trop épais, ajouter du bouillon ; si la consistance est trop claire, épaissir avec des flocons de pommes de terre.

PANZANELLA DE PORC GRILLÉ

4 côtelettes de porc désossées de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur
⅔ t. (150 ml) vinaigrette italienne
1 c. à soupe (15 ml) vinaigre balsamique
4 tranches pain italien de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur
1 paquet de 10 oz (300 g) de mélange italien de laitues
1 t. (250 ml) haricots cannellini en conserve, rincés et égouttés
1 t. (250 ml) tomates mûres hachées
poivre fraîchement moulu
¼ t. (60 ml) parmesan finement râpé
Basilic frais pour décorer

Mélanger la vinaigrette italienne et le vinaigre balsamique. Verser ⅓ t. (75 ml) du mélange de vinaigrette dans un sac refermable, avec les côtelettes de porc. Refermer le sac et réfrigérer pendant au moins 30 minutes ou toute la nuit. Couvrir et réserver le reste de vinaigrette.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Retirer les côtelettes de la marinade (jeter la marinade) et faire griller au-dessus d'une chaleur directe, pendant 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient uniformément grillées. Retirer du gril et garder au chaud.

Faire griller les tranches de pain de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient rôties. Retirer le pain du gril et le couper en cubes d'environ ½ po (1,25 cm). Pendant ce temps, mélanger la laitue, les haricots et les tomates dans un grand bol. Ajouter les croûtons de pain et le mélange de vinaigrette réservé ; remuer pour bien enduire tous les ingrédients. Répartir la laitue dans 4 assiettes. Trancher les côtelettes et disposer les morceaux en éventail sur chaque salade. Garnir de poivre noir, de parmesan et de basilic frais.

6 portions • Préparation : 25 min • Marinade : 30 min à 2 h • Grillage : 15 à 20 min

SANDWICHS CUBAINS MOJO

MARINADE

1 paquet (6 oz/180 g) jus d'orange concentré congelé, décongelé
Jus de 2 limes, soit environ 3 à 4 c. à soupe (45 à 60 ml)
¼ t. (60 ml) huile d'olive
3 grosses gousses d'ail hachées
1 c. à soupe (15 ml) origan frais finement haché ou 1½ c. à thé (7 ml) d'origan séché
1 c. à thé (5 ml) sel de mer ou sel casher
Plusieurs traits de sauce au piment piquante (facultatif)
1 à 1¼ lb (450 à 565 g) filet de porc
2 c. à soupe (30 ml) moutarde préparée
6 pains (à hamburger) cubains ou français
Tranches de cornichons à l'aneth, en assez grande quantité pour recouvrir chaque sandwich
12 tranches fines de jambon
12 tranches fines de fromage suisse

Fouetter ensemble les 7 premiers ingrédients. Réserver ¼ t. (60 ml), plus 2 c. à soupe (30 ml) de cette marinade appelée mojo. Placer le filet dans un sac de plastique et y verser le reste du « mojo ». Réserver à la température ambiante pendant 30 minutes ou réfrigérer plusieurs heures, puis laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de faire griller.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Retirer le filet de la marinade. Faire griller la viande à feu élevé pendant 5 minutes, en la retournant de tous les côtés. Régler le feu à intensité moyenne et continuer de tourner la viande pour qu'elle cuise uniformément. Le porc est cuit lorsque la température interne atteint 155 °F (68 °C) et que le centre est à peine rosé. Laisser la viande reposer, recouverte de papier aluminium, pendant 10 minutes, puis trancher finement.

Mélanger le mojo réservé avec la moutarde. Étendre ce mélange sur chaque pain. Disposer des tranches de cornichons sur le pain du dessous, ajouter deux tranches de jambon, une couche de filet de porc et deux tranches de fromage. Garnir de l'autre moitié de pain. Faire griller les sandwichs aux extrémités de la grille. Écraser jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés et que le fromage soit quelque peu fondu. Servir immédiatement.

SAUCISSE DE PORC ET PISTACHES

3 lb (1,35 kg) soc de porc grossièrement haché
½ t. (125 ml) pistaches écalées
1 gousse d'ail finement hachée
1 c. à soupe (15 ml) sel
1 c. à soupe (15 ml) persil frais haché
1 c. à thé (5 ml) poivre noir grossièrement moulu
½ c. à thé (2 ml) piment rouge broyé
Plus de poivre noir, au goût

[*Cette recette a été soumise par Janeyce Michel-Cupito de la Powderpuff Barbeque Team.*]

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients sauf le poivre. Diviser en 4 portions. Façonner chaque portion en rouleau de 1 ½ po (3,75 cm) de diamètre ; emballer dans une pellicule plastique. Ranger au réfrigérateur jusqu'au moment de faire cuire. Jeter la pellicule plastique. Saupoudrer la surface de la saucisse de poivre noir, au goût. Faire griller à feu élevé jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et grillées, en les retournant souvent.

SAUCISSES ET CHOUCROUTE, FAÇON WISCONSIN

12 oz (360 ml) bière
½ gros oignon haché
3 c. à soupe (45 ml) moutarde brune (moutarde chinoise)
½ c. à thé (2 ml) graines de carvi
½ c. à thé (2 ml) coriandre moulue
12 saucisses Bratwurst fraîches (4-5 oz/120-150 g chacune) coupées dans le sens de la longueur

6 portions • Préparation : 45 min • Grillage : 15 à 20 min au total

Préparer la marinade en amenant à ébullition, dans une casserole, les 5 premiers ingrédients ; laisser mijoter 5 minutes. Ajouter les saucisses au liquide ; réduire à feu bas ; couvrir et cuire pendant 15 minutes. Retirer la casserole du feu ; laisser les saucisses macérer dans le liquide.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Préparer la relish de choucroute en faisant fondre le beurre dans une casserole, à feu moyen. Incorporer l'oignon et le carvi ; faire cuire jusqu'à ce que l'oignon soit translucide, soit pendant 1 à 2 minutes. Ajouter les autres ingrédients de la relish et bien réchauffer. Garder la relish chaude. Égoutter les saucisses et jeter la marinade. Couper les demi-saucisses en deux, dans le sens de la longueur, pour obtenir quatre turions de saucisses. Faire griller les morceaux de saucisse, à découvert, sur un feu élevé pendant environ 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Faire griller les pains aux extrémités de la grille.

Pour assembler les sandwichs, étendre de la moutarde sur chaque moitié de pain. Sur le pain du dessous, ajouter une tranche de fromage, 8 morceaux de saucisse et une grosse cuillerée de relish. Parsemer de cornichons à l'aneth ; garnir de l'autre pain. Répéter avec les autres sandwichs ; servir.

RELISH DE CHOUCROUTE

2 c. à soupe (30 ml) beurre
1 petit oignon émincé
2 c. à thé (10 ml) graines de carvi
2 c. à thé (10 ml) moutarde brune (ou chinoise)
2 t. (500 ml) choucroute égouttée
Poivre noir fraîchement moulu
6 gros pains à hamburger ou pains kaiser
Moutarde brune supplémentaire
6 tranches fines de fromage suisse ou provolone
Cornichons à l'aneth hachés

Repas rapide • 20 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 15 à 20 min

KIELBASA GREEN BAY, FAÇON FÊTE D'AVANT-MATCH

10 kielbasa en forme de fer à cheval
½ lb (225 g) de tranches de fromage (de style fromage américain)
10 pains français ou italiens
Sauce barbecue préférée

Cette recette est une courtoisie de Vincent et de ses compagnons de fête d'avant-match de l'Hofstra University de New York.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Couper chaque saucisse en deux dans le sens de la longueur en prenant soin de ne pas les trancher de bord en bord. Déposer les kielbasas sur le gril, côté coupé vers le bas. Après quelques minutes, retourner les saucisses ; placer le fromage du côté coupé et replier pour les fermer ; badigeonner de sauce BBQ. Cuire en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que les saucisses soient bien grillées et le fromage fondu. Couper les pains en deux ; les faire griller aux extrémités du gril, au goût. Tartiner chaque pain de sauce et y déposer une saucisse. Servir immédiatement.

GALETTES DE PORC ET POMMES ENROBÉES DE BACON

¾ t. (175 ml) avoine à l'ancienne à cuisson rapide
½ c. à thé (2 ml) sauge moulue
½ c. à thé (2 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) poivre
¼ c. à thé (1 ml) feuilles de thym séché broyées
⅓ t. (75 ml) purée de pommes
1 œuf, légèrement battu
¼ t. (60 ml) oignon vert haché
1 lb (450 g) porc haché maigre
4 tranches de bacon
1 grosse pomme verte acidulée, évidée et coupée en fins quartiers
½ oignon moyen, coupé en quartiers fins
1 c. à soupe (15 ml) huile d'olive

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Dans un grand bol, mélanger l'avoine, la sauge, le sel, le poivre et le thym. Incorporer la purée de pommes, l'œuf et l'oignon vert ; bien mélanger. Incorporer le porc haché jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Veiller à ne pas trop mélanger la viande hachée Façonner 4 galettes d'environ ¾ à 1 po (2 à 2,5 cm) d'épaisseur. Entourer d'une tranche de bacon chaque galette ; fixer à l'aide d'un cure-dents. Faire griller de 4 à 5 minutes de chaque côté.

Pendant ce temps, dans une petite poêle à frire, faire cuire les oignons et les pommes dans l'huile chaude, en remuant, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saupoudrer légèrement de sel. Servir avec les galettes de pommes et de porc.

La purée de pommes contribue à garder ces burgers bien tendres et savoureux. N'oubliez pas de dire à vos convives de faire attention aux cure-dents !

3 à 4 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 30 min (mais c'est encore meilleur le lendemain)

SOUPE AUX LÉGUMES ET À LA SAUCISSE GRILLÉS

Les légumes et les saucisses grillés transforment cette soupe consistante en un parfait repas de fraîche journée d'automne. CB

2 c. à soupe (30 ml) beurre non salé
1 c. à thé (5 ml) huile de canola
1 oignon jaune moyen coupé en morceaux de la taille d'une bouchée
1 gros oignon vert finement coupé
4 branches intérieures de céleri, avec les feuilles, grossièrement coupées en bouchées
½ t. (125 ml) tranches de carottes ou mini-carottes
1 gousse d'ail finement hachée
Sel casher au goût
Poivre noir fraîchement moulu au goût
2 c. à soupe (30 ml) farine tout usage
16 oz (480 ml) bouillon de poulet non salé
16 oz (480 ml) bouillon de légumes non salé
1 t. (250 ml) petites courgettes
1 t. (250 ml) petites courges jaunes
3 c. à soupe (45 ml) huile d'olive extravierge
1 saucisse piquante ou une Bratwurst moyenne précuite
1 t. (250 ml) pain croûté éventé, de préférence les extrémités

Préchauffer le gril à intensité élevée. Sur le brûleur latéral, faire chauffer une marmite de 4 litres à feu élevé. Ajouter le beurre et l'huile de canola, une fois la marmite chaude. Ajouter les oignons et les oignons verts et remuer en surveillant la température pour s'assurer qu'ils caramélisent sans brûler. Ajouter le céleri lorsque les oignons ont commencé à dorer ; laisser le mélange perdre son surplus d'humidité alors que le céleri cuit. Ajouter les carottes et laisser cuire, dans les jus qu'il reste, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter l'ail et le sel au goût. Incorporer la farine en enrobant bien tous les légumes ; cuire pendant 1 minute, jusqu'à ce que les légumes commencent à brunir. Ajouter les deux bouillons. (S'assurer qu'ils sont à la température ambiante puisque les ingrédients froids ralentissent la cuisson !)

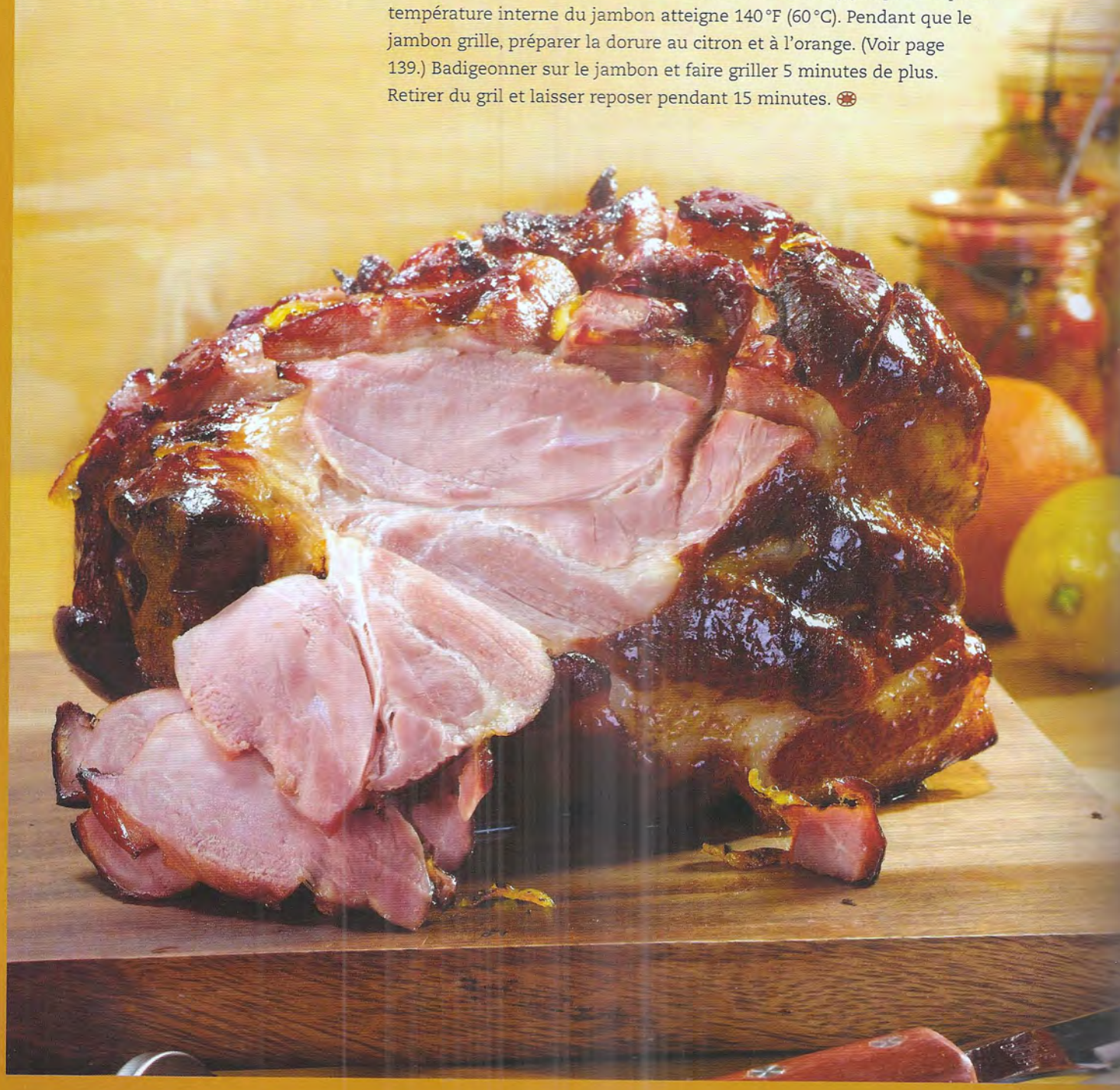
Déposer la courgette et la courge dans un grand bol ; touiller légèrement avec l'huile, le sel et le poivre. Régler la température du gril à moyenne-élevée et y déposer les légumes ; les retourner lors que des marques de grille apparaissent. (Note : Vous souhaiterez peut-être utiliser un plateau à griller en acier inoxydable qui empêche les légumes de passer au travers de la grille, ou encore, vous pouvez placer les légumes dans un panier à griller.) Sur l'autre moitié de la grille, placer la saucisse précuite et la faire griller jusqu'à ce qu'elle soit chaude ; la transférer sur une planche à découper. Trancher la saucisse en bouchées et ajouter à la soupe, puis ajouter les légumes grillés. Pour servir, déposer quelques morceaux de pain dans chaque bol. (Note : Vous préférerez peut-être faire griller le pain d'abord.) Verser la soupe dans des bols individuels et servir.

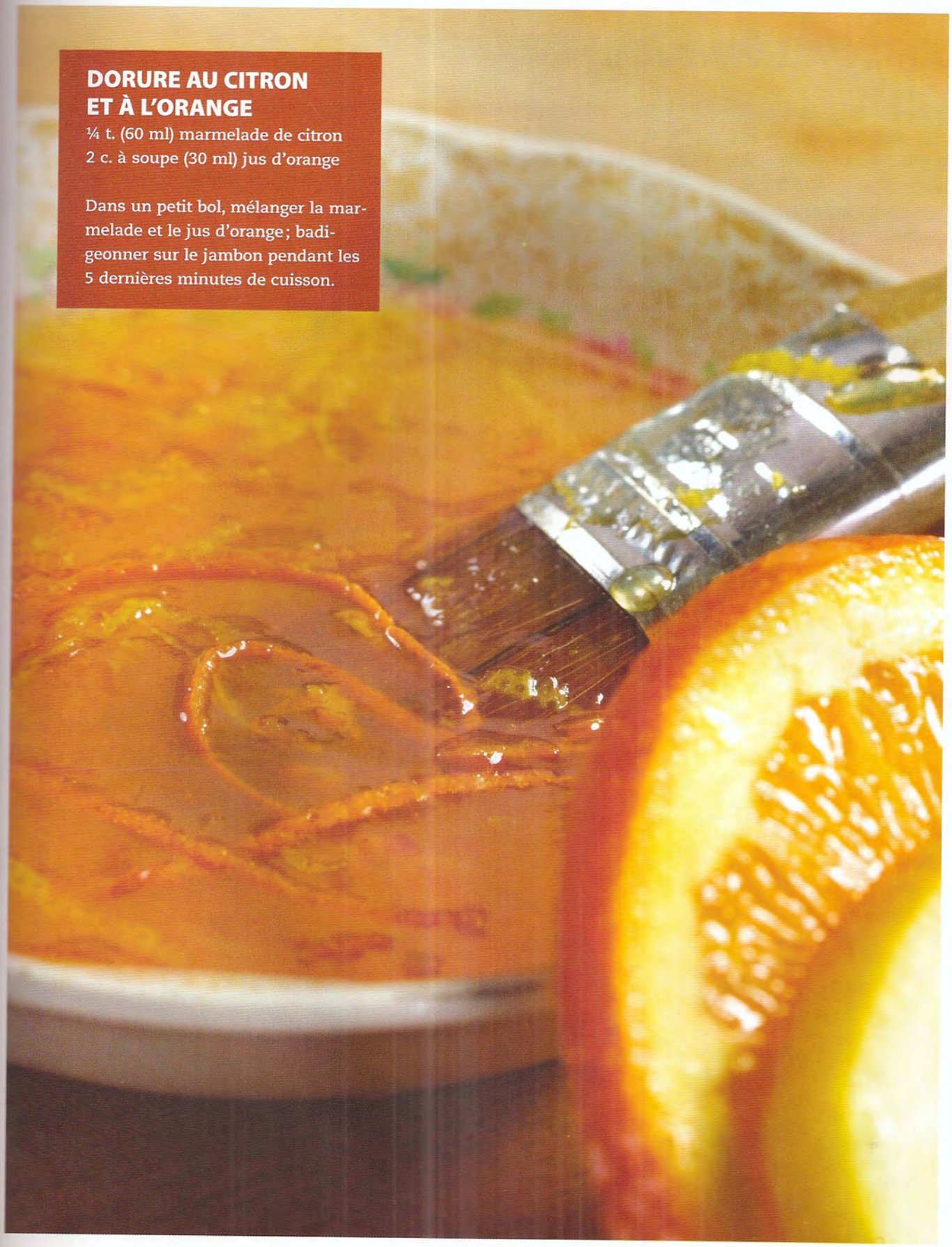
8 à 10 portions • Préparation : 15 min • Grillage : 1 h à 1 h 30

JAMBON GRILLÉ GLACÉ AU CITRON ET À L'ORANGE

- 7 lb (3,15 kg) jambon fumé avec l'os
- 2 c. à soupe (30 ml) cassonade
- 1 c. à soupe (15 ml) coriandre moulue
- 1 c. à soupe (15 ml) paprika
- 1 c. à thé (5 ml) cumin
- ½ c. à thé (2 ml) cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) clou de girofle

Préchauffer le gril à une température moyenne (375 à 425 °F/190 à 220 °C) et le préparer pour une cuisson indirecte. Déposer un bac au centre, mais pas au-dessus de la source de chaleur. (S'il s'agit d'un gril au gaz, éteindre le brûleur central ; s'il s'agit d'un gril au charbon de bois, tasser les charbons d'un côté ou de l'autre.) Scarifier le dessus et les côtés du jambon à l'aide d'un couteau, avec un motif de croix. Mélanger le reste des ingrédients secs et en frotter le jambon. Déposer le jambon, côté scarifié sur le dessus, au centre du gril, au-dessus du bac. Couvrir et faire griller de 1 h à 1 h 30 (ajouter de 6 à 8 briquettes, s'il s'agit d'un barbecue au charbon de bois, pour maintenir la chaleur, au besoin), jusqu'à ce que la température interne du jambon atteigne 140 °F (60 °C). Pendant que le jambon grille, préparer la dorure au citron et à l'orange. (Voir page 139.) Badigeonner sur le jambon et faire griller 5 minutes de plus. Retirer du gril et laisser reposer pendant 15 minutes.





DORURE AU CITRON ET À L'ORANGE

¼ t. (60 ml) marmelade de citron
2 c. à soupe (30 ml) jus d'orange

Dans un petit bol, mélanger la marmelade et le jus d'orange; badigeonner sur le jambon pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

4 portions • Préparation : 15 min • Marinade : 30 min • Grillage : 3 à 6 min

JAMBON HAWAÏEN

Jus réservé d'une boîte d'ananas tranchés de 18 oz (560 ml)
1 à 2 c. à soupe (15 à 30 ml) sauce soja
1 c. à thé (5 ml) gingembre moulu
1 gousse d'ail finement hachée
Jambon entièrement cuit tranché en 4 steaks (1 po/2,5 cm) d'épaisseur
Ananas tranché en conserve

Mélanger le jus d'ananas, la sauce soja, le gingembre et l'ail. Scarifier le jambon selon un motif de diamant. Placer les steaks dans un sac de plastique refermable et ajouter le liquide. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Retirer le jambon et réserver la marinade. Préchauffer le gril à intensité élevée. Faire griller le jambon jusqu'à ce qu'il soit bien chaud en le badigeonnant souvent de marinade. Après environ 3 minutes d'un côté, retourner les steaks et déposer les tranches d'ananas directement sur la grille ou dans un panier à griller. Placer les tranches d'ananas sur les tranches de jambon avant de servir.

JAMBON GLACÉ AU BOURBON À LA RÔTISSOIRE

1 jambon frais d'environ 10 lb (4,5 kg)
1 t. (250 ml) bourbon
1 t. (250 ml) cassonade
½ c. à thé (2 ml) clou de girofle moulu
Zeste de 1 orange
⅓ t. (75 ml) sauce à steak

Retirer la peau du jambon et le scarifier en motif de diamant. Mélanger les autres ingrédients dans un bol. Ficeler le jambon aux 2 po (5 cm) avec de la ficelle. Enfiler le jambon sur une broche et fixer les fourchettes aux deux extrémités. Si désiré, insérer un thermomètre à viande au centre de la partie la plus épaisse du jambon, sans toucher l'os. Placer un bac pour recueillir les liquides. Faire griller le jambon de 4 à 5 heures, jusqu'à ce que la viande atteigne une température interne de 170 °F (75 °C). Pendant la dernière heure de cuisson, badigeonner toute la surface de dorure. Continuer de badigeonner toutes les 10 minutes. Retirer le jambon de la broche et couper en fines tranches.

5 Volaille

144 Poulet BBQ à l'orange

145 Poulet grillé avec sa vinaigrette à l'huile d'olive et à la ciboulette

146 Poulet grillé des îles

147 Cuisses de poulet grillé, façon catalane

148 Poulet au chèvre et aux poivrons rouges rôtis

149 Poulet et pêches grillés aux épices marocaines de CB

150 Pilons de poulet farcies aux herbes et au fromage

152 Brochettes de poulet grillé de style souvlaki de CB

154 Salade d'épinards et de poulet au cari

156 Salade de poulet BBQ à la thaï

157 Poulet sur brochettes de Mastur-K

158 Brochettes de poulet grillé et salade César grillée

159 Poulet BBQ haché à préparer à l'avance

160 Poulet sur cannette de bière

162 Poitrines de canard grillé de CB avec frites de patate douce

163 Poitrine de dinde grillée Premier Prix

164 Poitrine de dinde à l'ananas et à la moutarde

165 Filets de dinde au cari

166 Pilons de dinde BBQ

168 Salade de dinde et de légumes grillés

170 Fajitas de dinde épicés à la lime et à la coriandre

171 Cuisses de dinde BBQ à l'asiatique

172 Burgers de dinde BBQ et salade de chou crémeuse

173 Burgers de dinde à l'américaine

174 *Burgers de dinde de style* burrito

175 Dinde fumée classique

176 Fameuse recette de dinde fumée du juge Steve

177 Dinde du Sud, façon Big Easy

178 Dinde à l'asiatique, façon Big Easy

179 Dinde au gingembre et au romarin, façon Big Easy

(à gauche) Pilons de dinde BBQ, page 166

4 à 5 portions • Préparation : 15 min • Grillage : 35 min

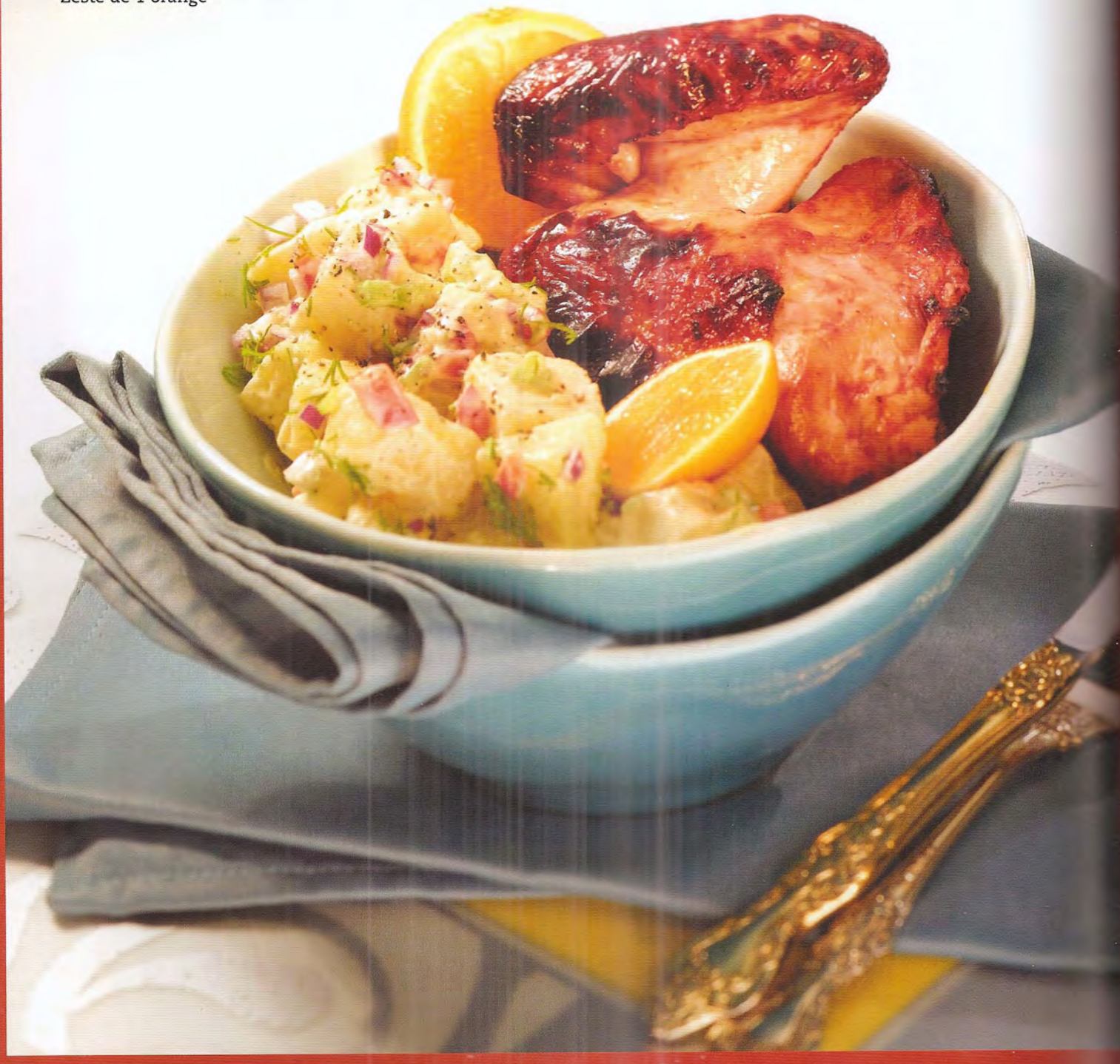
POULET BBQ À L'ORANGE

2 ½ lb (1,125 kg) morceaux de poulet

SAUCE BBQ

¼ t. (60 ml) huile végétale
¼ t. (60 ml) jus d'orange concentré congelé
½ t. (125 ml) vinaigre de vin blanc
¼ t. (60 ml) pâte de tomate
Zeste de 1 orange

Préchauffer le gril à intensité élevée. Dans un bol moyen, mélanger tous les ingrédients de la sauce jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Régler le brûleur d'un côté à intensité moyenne ; éteindre le brûleur de l'autre côté. Faire griller le poulet, loin de la source de chaleur, la peau sur la grille, pendant 15 minutes. Retourner les morceaux et faire griller 10 minutes de plus. Badigeonner les morceaux de poulet de sauce et les retourner à l'occasion ; cuire pendant 10 minutes de plus.



POULET GRILLÉ AVEC SA VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE ET À LA CIBOULETTE

2 poitrines coupées en 4 morceaux, non désossées

Tremper chaque morceau de poulet dans la sauce (voir la recette ci-dessous) et bien les enrober. Faire mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Placez le poulet sur la grille, côté peau vers le haut. Saupoudrer du ¾ c. à thé (4 ml) de sel et du ¼ de c. à thé (1 ml) de poivre. Faire griller, en retournant les morceaux et en les badigeonnant de sauce toutes les 10 minutes, pendant 1 h, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne environ 150 °F (65 °C). ❋

VINAIGRETTE À L'HUILE D'OLIVE ET À LA CIBOULETTE

6 c. à soupe (90 ml) huile d'olive, divisée
¼ t. (60 ml) vinaigre de vin rouge, divisé
1 c. à thé (5 ml) sel, divisé
½ c. à thé (2 ml) poivre, divisé
¼ c. à thé (2 ml) moutarde sèche
1 gousse d'ail
Zeste de 1 citron
1 c. à soupe (15 ml) ciboulette fraîche hachée

Dans le robot culinaire ou le mélangeur, verser 1 c. à soupe (15 ml) d'huile, 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre et ¼ c. à thé (1 ml) de sel, de poivre et de moutarde. Mixer pendant 15 secondes. Pendant que le moteur tourne, ajouter 2 c. à thé (10 ml) d'huile d'olive; mixer pendant 10 secondes. Ajouter les 3 autres c. à soupe (45 ml) de vinaigre, les 3 c. à soupe (45 ml) d'huile, l'ail, le zeste de citron et la ciboulette hachée. Mixer pendant 15 secondes de plus.

 8 portions • Préparation: 15 min • Marinade: 1 h ou jusqu'au lendemain • Grillage: Jusqu'à ce qu'il soit cuit

POULET GRILLÉ DES ÎLES

2 lb (900 g) poitrines de poulet désossées sans peau
⅓ t. (75 ml) sauce soja
2 c. à soupe (30 ml) huile de sésame foncée
3 gousses d'ail hachées
3 oignons verts hachés
3 c. à soupe (45 ml) thym frais
1½ c. à thé (7 ml) quatre-épices moulue
1½ c. à thé (7 ml) poivre noir fraîchement moulu
½ c. à thé (2 ml) cannelle moulue
½ c. à thé (2 ml) piment rouge moulu
16 brochettes de bois trempées dans l'eau

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Laver le poulet et l'assécher en tamponnant. Couper chaque poitrine de poulet en deux, dans le sens de la longueur, puis en quatre lanières; les déposer dans un sac de plastique pour aliments. Mélanger la sauce soja et les 8 ingrédients suivants dans le mélangeur; mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Verser le mélange sur le poulet et bien refermer le sac. Retourner doucement le sac pour bien enrober le poulet. Mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et un maximum de 24 heures. Enfiler les lanières de poulet sur les brochettes. Faire griller de chaque côté jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Servir avec la relish à la mangue et à la papaye. ❋

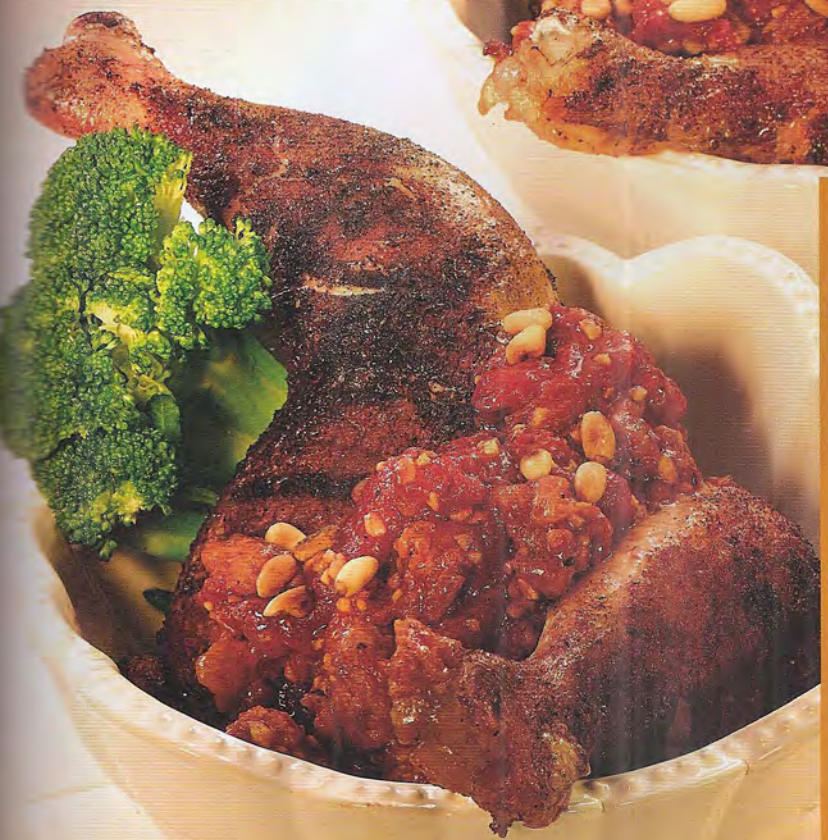
RELISH À LA MANGUE ET À LA PAPAYE

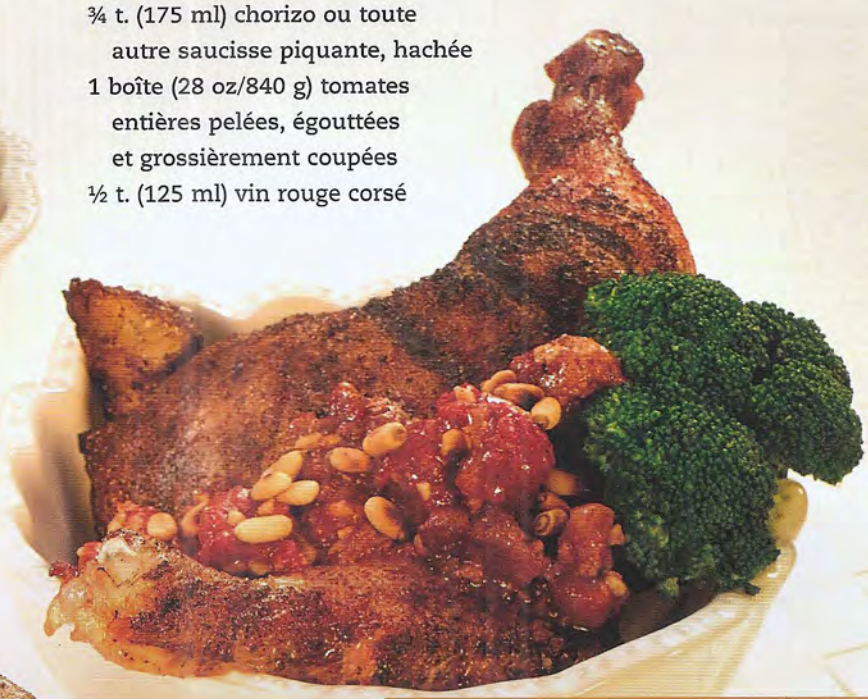
(1,5 t./375 ml)
1 mangue mûre pelée et coupée en dés
1 papaye mûre pelée et coupée en dés
2 oignons verts hachés
¼ t. (60 ml) coriandre fraîche hachée
2 c. à thé (10 ml) cassonade
1 c. à soupe (15 ml) jus de citron
Sauce piquante au goût

Mélanger tous les ingrédients dans un bol moyen; couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure avant de servir.

CUISSES DE POULET GRILLÉ, FAÇON CATALANE

¼ c. à thé (1 ml) piment de Cayenne
½ c. à thé (2 ml) cumin moulu
½ c. à thé (2 ml) cannelle
1 c. à thé (5 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) poivre noir
4 cuisses de poulet
2 c. à soupe (90 ml) huile d'olive
1 oignon moyen émincé
4 gousses d'ail hachées
¾ t. (175 ml) chorizo ou toute autre saucisse piquante, hachée
1 boîte (28 oz/840 g) tomates entières pelées, égouttées et grossièrement coupées
½ t. (125 ml) vin rouge corsé
½ t. (125 ml) olives noires dénoyautées grossièrement hachées
6 c. à soupe (90 ml) noix de pin grillées





Préchauffer le gril à intensité élevée. Dans un petit bol, mélanger le piment de Cayenne, le cumin, la cannelle, le sel et le poivre. Bien enduire les 4 cuisses de poulet de ce mélange. Régler le gril à intensité moyenne. Placer le poulet sur le gril et faire cuire, en le retournant de temps à autre, jusqu'à ce qu'il soit bien bruni de toutes parts, soit pendant environ 10 minutes. Pendant que le poulet grille, réchauffer l'huile d'olive dans une grande marmite, à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail, puis faire revenir jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir, soit environ 4 minutes. Incorporer la saucisse et faire revenir pendant 3 minutes de plus. Incorporer les tomates et le vin, puis faire mijoter le mélange. Lorsque le poulet est grillé, l'ajouter dans la marmite. Incorporer les olives. Couvrir ; réduire le feu à intensité moyenne-basse et laisser mijoter pendant 20 minutes.

Déposer un morceau de poulet dans chaque bol et servir. Garnir avec de la sauce et saupoudrer de noix de pin grillées. ❋

Repas rapide • 4 portions • Préparation : 15 min • Grillage : 15 à 20 min • Cuisson : 5 min

POULET AU CHÈVRE ET AUX POIVRONS ROUGES RÔTIS

4 poitrines de poulet désossées sans peau
¼ t. (60 ml) plus 2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive, divisée
2 poivrons rouges grillés
3 oz (90 g) fromage de chèvre à pâte molle, tranché en rondelles
1 c. à thé (5 ml) oignon haché
1 c. à thé (5 ml) ail haché
½ t. (125 ml) vin blanc
2 c. à thé (10 ml) romarin frais haché
½ bâtonnet de beurre non salé
Sel et poivre au goût
Amandes grillées en tranches

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Laver le poulet et l'assécher en tamponnant. Badigeonner de 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive. Faire griller pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rose. Placer le poulet dans un plat de cuisson et le garnir de lanières de poivron grillé et de rondelles de fromage. Cuire à 350 °F (180 °C) pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit réchauffé.

Faire revenir l'oignon et l'ail dans ¼ t. (60 ml) d'huile d'olive à feu élevé, dans une grande poêle à frire. Ajouter le vin et le romarin. Faire cuire pendant plus ou moins 3 minutes. Incorporer progressivement le beurre, en fouettant. Saler et poivrer le mélange ; le déposer sur le poulet. Garnir d'amandes grillées.

POULET ET PÊCHES GRILLÉS AUX ÉPICES MAROCAINES DE CB

1 boîte (15 oz/450 g) pêches dans leur jus naturel (environ 1 tasse/250 ml)
3 c. à soupe (45 ml) poudre de cari
Sel de mer ou casher au goût
Aérosol de cuisson antiadhésif
2 grosses poitrines de poulet désossées
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
1 gousse d'ail finement hachée
1 c. à soupe (15 ml) cassonade
2 c. à thé (10 ml) vinaigre balsamique
3 c. à soupe (45 ml) menthe ou persil haché

Verser les pêches dans une passoire en prenant soin de placer un bol dessous ; déposer les pêches dans une assiette et réserver le jus. Rincer le poulet et l'assécher en le tamponnant ; assaisonner de sel et de poudre de cari. Laisser le poulet reposer à la température ambiante pendant environ 15 minutes.

Préchauffer un côté du gril à température élevée ; réduire à une température moyenne-élevée au moment de faire griller. Préchauffer l'autre côté du gril à une intensité moyenne à basse. Vaporiser les poitrines de poulet d'huile de cuisson et les placer du côté chaud du gril. Faire griller pendant environ 4 minutes par côté, en soulevant de temps à autre le poulet à l'aide de pinces pour s'assurer qu'il ne brûle pas. Lorsque des marques de grillage sont bien présentes des deux côtés, déplacer le poulet de l'autre côté du gril pour qu'il rôtisse jusqu'à ce qu'il soit cuit, soit pendant environ 8 à 10 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile d'olive, à feu moyen-bas, dans une poêle moyenne. Ajouter l'ail et faire revenir jusqu'à ce qu'il commence à brunir, soit environ 1 à 2 minutes. Ajouter le sucre, le vinaigre et le jus de pêche ; faire réduire la sauce pendant que le poulet cuit.

À l'aide d'une pince, déposer les tranches de pêches du côté chaud du gril pour créer des marques de grillage. Retourner les pêches pour que se forment des marques de grillage des deux côtés. Lorsque le poulet est cuit à une température interne d'environ 150 °F (65 °C), le retirer du gril et le placer dans une assiette chaude jusqu'à ce que la température atteigne 160 à 170 °F (70 à 75 °C). Couper le poulet en morceaux ; déposer les pêches grillées sur le poulet et verser la sauce sur le tout. Garnir de persil ou de menthe. ❋

26 portions • Préparation : 25 min • Grillage : environ 35 min

PILONS DE POULET FARCIES AUX HERBES ET AU FROMAGE

26 pilons de poulet désossés sans peau
Garniture aux herbes et au fromage (voir recette à la page suivante)

Farcir chaque cuisse d'environ 2 c. à soupe (30 ml) de garniture ; ficeler les cuisses. (Le poulet peut être préparé une journée à l'avance, recouvert de papier aluminium et réfrigéré.)

Préchauffer un côté du gril à intensité élevée. Faire griller le poulet grâce à une chaleur indirecte, jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de 170 °F (75 °C). (On peut aussi faire cuire le poulet au four à 450 °F (230 °C) pendant environ 35 minutes.)

Déposer le poulet sur un plateau propre ; recouvrir de papier aluminium pour conserver la chaleur. Vous pouvez aussi étendre un linge ou deux, sur le papier aluminium, pour contribuer à retenir la chaleur. Pendant ce temps, la température interne du poulet continuera d'augmenter de 5° à 10°. Servir le poulet garni de votre sauce tomate ou de votre sauce brune préférée. ❋

GARNITURE AUX HERBES ET AU FROMAGE

5 œufs légèrement battus
2 ¼ t. (565 ml) chapelure assaisonnée à l'italienne
2 ¼ t. (565 ml) parmesan râpé
1 ¼ t. (315 ml) fromage provolone mietté
1 ¼ t. (315 ml) feuilles de basilic hachées
1 ¼ t. (315 ml) feuilles de persil hachées
2 ¼ c. à soupe (33 ml) romarin frais finement haché

Mélanger les ingrédients de la garniture dans un bol; suivre les instructions à la page précédente pour farcir les cuisses de poulet.

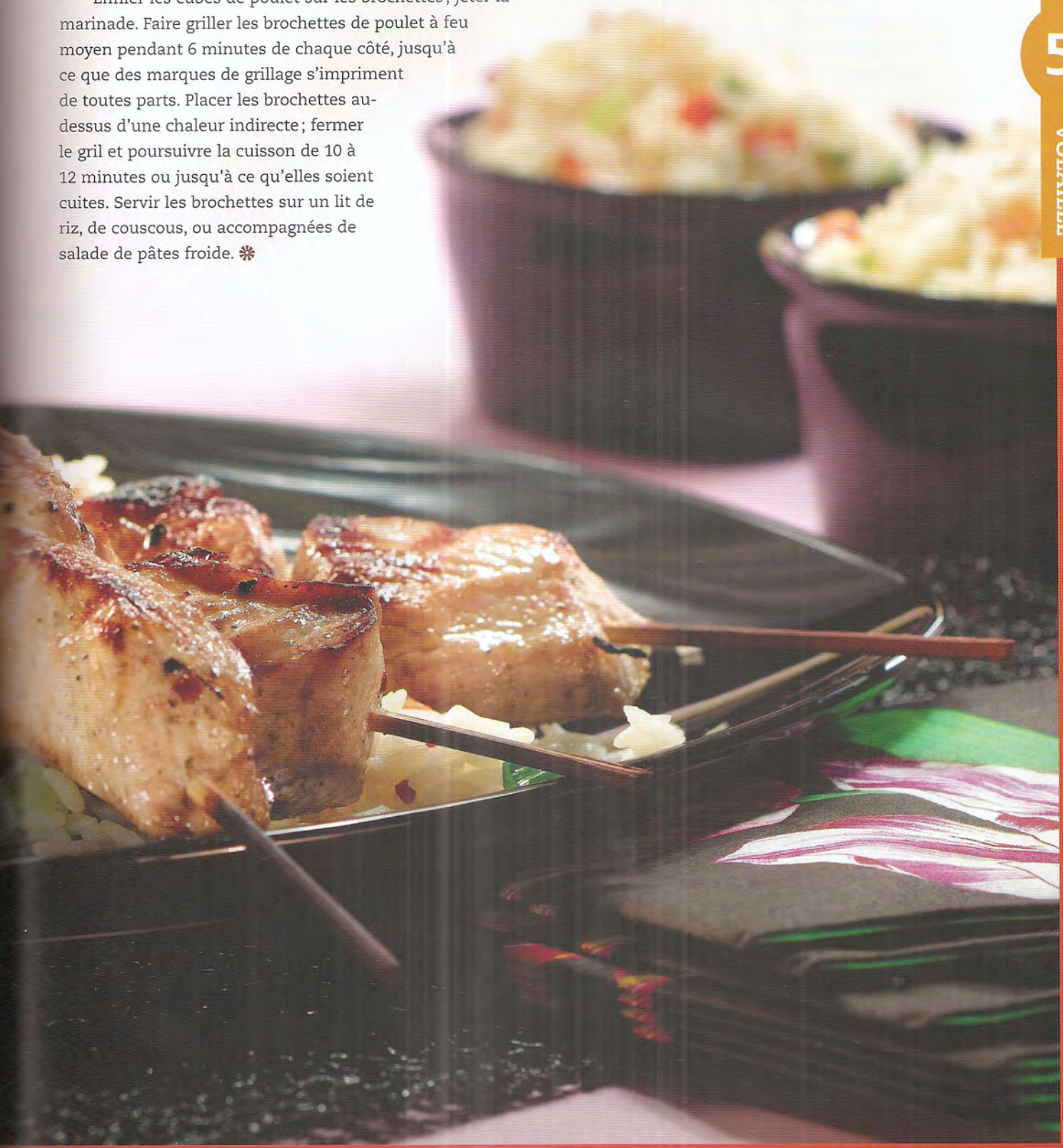
Marian, lectrice de longue date de Sizzle on the Grill, *m'a fait parvenir cette recette que l'on peut préparer à l'avance, idéale pour les repas communautaires ou les grands rassemblements des fêtes.* —CB

BROCHETTES DE POULET GRILLÉ DE STYLE SOUVLAKI DE CB

2 oz (60 ml) jus de citron frais
4 oz (120 ml) huile d'olive extravierge
1 c. à soupe (15 ml) ail pressé
1 c. à soupe (15 ml) coriandre finement hachée
1 c. à thé (5 ml) moutarde chinoise sèche
1 c. à thé (5 ml) flocons de piment rouge
1 c. à thé (5 ml) gingembre frais (facultatif)
1 c. à thé (5 ml) sel casher
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
2 poitrines de poulet désossées sans peau

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients, sauf le poulet ; fouetter pour bien mélanger les ingrédients. Couper le poulet en cubes de 1 po (2,5 cm). Déposer le poulet dans le bol, avec les autres ingrédients ; couvrir et laisser mariner pendant au moins 2 heures. Pendant que le poulet marine, faire tremper les brochettes de bois dans l'eau.

Enfiler les cubes de poulet sur les brochettes ; jeter la marinade. Faire griller les brochettes de poulet à feu moyen pendant 6 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que des marques de grillage s'impriment de toutes parts. Placer les brochettes au-dessus d'une chaleur indirecte ; fermer le gril et poursuivre la cuisson de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Servir les brochettes sur un lit de riz, de couscous, ou accompagnées de salade de pâtes froide. ❋



SALADE D'ÉPINARDS ET DE POULET AU CARI

4 poitrines de poulet non désossées

VINAIGRETTE/CHUTNEY DE CARI ET DE MANGUE

⅓ t. (75 ml) huile d'arachides
¼ t. (60 ml) vinaigre de riz
1 c. à thé (5 ml) chutney du commerce
1 c. à thé (5 ml) poudre de cari
½ c. à thé (2 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) poivre noir fraîchement moulu

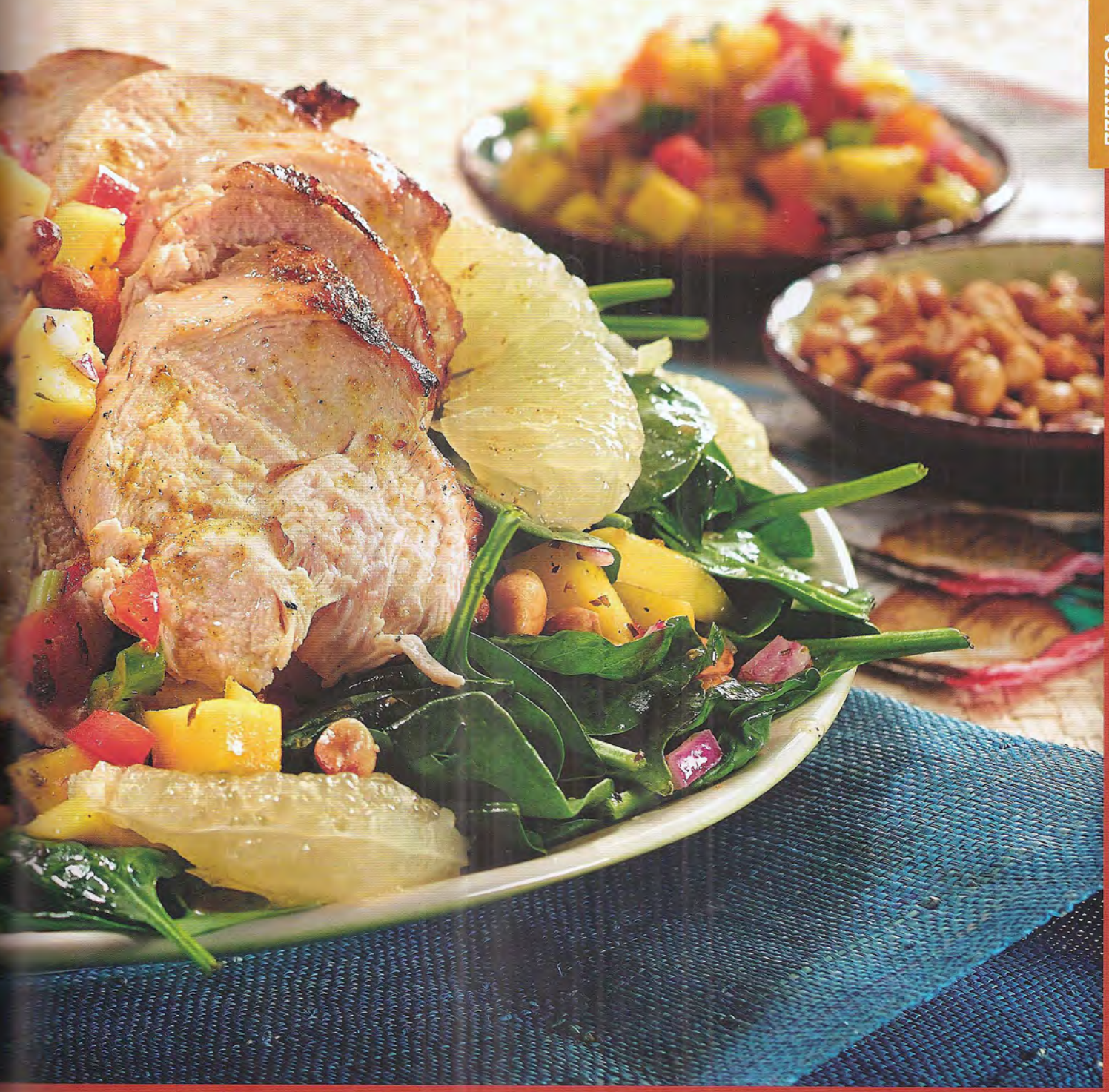
SALADE

12 oz (360 g) épinards frais, lavés et asséchés
3 pamplemousses pelés, membrane blanche enlevée, et défaits en quartiers
4 oignons verts tranchés
½ t. (125 ml) arachides rôties et hachées

Déposer les poitrines de poulet dans un plat de verre. Dans un bol moyen, fouetter ensemble tous les ingrédients de la vinaigrette. Verser la moitié de la vinaigrette sur le poulet, le retournant pour bien l'enrober. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure et jusqu'à un maximum de 24 heures. Couvrir le reste de la vinaigrette et réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser.

Préchauffer le gril. Retirer les poitrines du bol de verre. Jeter la marinade. Faire griller les poitrines de poulet pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que la température interne soit de 170 °F (75 °C) au centre des poitrines. Déposer le poulet sur une planche à découper. Retirer la peau et retirer la carcasse délicatement pour pouvoir trancher la poitrine en éventail.

Fouetter la vinaigrette réservée pour la reconstituer. Dans un grand bol, touiller les épinards, les quartiers de pamplemousse et les oignons verts avec la vinaigrette. Disposer la salade sur un grand plateau de service. Placer les éventails de poulet sur le lit d'épinards. Saupoudrer d'arachides et servir. ❋



6 portions • Préparation : 15 min • Marinade : 4 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 25 à 30 min

SALADE DE POULET BBQ À LA THAÏ

1 poulet à frire d'environ 3,5 lb (1,5 kg)
1 c. à soupe (15 ml) poudre de cari
1 boîte lait de coco non sucré de 14 oz (420 ml) régulier ou faible en gras
1 c. à soupe (15 ml) jus de lime
1 c. à soupe (15 ml) sauce de poisson
3 gousses d'ail finement hachées
¼ t. (60 ml) coriandre fraîche hachée
2 c. à soupe (30 ml) cassonade
12 feuilles de laitue rouge rincées
1 pomme de laitue moyenne effilochée
1 gros poivron rouge tranché
½ t. (125 ml) feuilles de menthe déchirées
⅓ t. (75 ml) arachides finement hachées

VINAIGRETTE AIGRE-DOUCE À LA CORIANDRE

(1 t./250 ml)
⅔ t. (150 ml) vinaigre de riz
¼ t. (60 ml) sucre
¼ t. (60 ml) coriandre hachée
¼ c. à thé (1 ml) sel
½ c. à thé (2 ml) pâte de piment
⅓ t. (75 ml) huile de tournesol ou de canola

Rincer le poulet et l'assécher en tamponnant. À l'aide d'un gros couteau bien aiguisé, couper le poulet en deux. Dans un grand bol en verre, incorporer la poudre de cari au lait de coco. Incorporer le jus de lime, la sauce de poisson, l'ail, la coriandre et la cassonade. Ajouter le poulet, le retourner pour bien l'enrober de marinade. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 4 heures ou jusqu'au lendemain.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Placer le poulet sur le gril, côté peau vers le bas. Retourner après environ 10 minutes et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'une fourchette insérée dans le poulet fasse s'écouler des jus transparents, soit environ 30 minutes. Faire légèrement refroidir le poulet ; le couper en lanières.

Préparer la vinaigrette. Mélanger tous les ingrédients ; jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Disposer les feuilles de laitue rouge dans 6 assiettes. Mélanger la laitue effilochée, le poivron et la menthe ; répartir sur les feuilles de laitue. Déposer le poulet par-dessus. Saupoudrer d'arachides ; servir avec la vinaigrette. ❋

POULET SUR BROCHETTES DE MASTUR-K

1 poitrine de poulet (moyenne à grosse) désossée et sans peau
Mélange ail et poivre (recette ci-bas)
2 brochettes de bois trempées dans l'eau pendant au moins 30 minutes

Mastur-K est aussi connu sous le nom de Kevin W, lecteur et collaborateur de Sizzle on the Grill. *—CB*

Préchauffer le gril à une intensité moyenne à basse. Couper le surplus de gras du poulet. Couper le filet en plein centre, en deux grandes lanières. (Chaque morceau devrait avoir l'apparence de filets de poitrines de poulet.) Placer les filets dans un linge de cuisine propre ; les assécher en tamponnant. Enfiler 2 morceaux sur chaque brochette en commençant par l'extrémité la plus petite. Placer les brochettes au-dessus d'une serviette ou de l'évier et saupoudrer avec le mélange ail et poivre autant que désiré. Faire griller les brochettes 10 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rose au centre. (Note : la petite extrémité du filet de poulet devrait être éloignée du centre du gril pour que la partie la plus large cuise uniformément.) Servir avec du riz et des légumes. ❋

MÉLANGE AIL ET POIVRE

2 c. à soupe (30 ml) grains de poivre noir
1 c. à soupe (15 ml) ail en poudre
1 c. à soupe (15 ml) paprika
1 c. à soupe (15 ml) mélange d'épices d'assaisonnement sans sel (au goût)

Verser tous les ingrédients dans un moulin à café ou à épices et réduire jusqu'à l'obtention d'une mouture fine. Verser le mélange dans un saupoudroir. Remarque : Cette recette ne contient pas de sel. Vous pouvez en ajouter au goût.

 2 portions • Préparation : 25 min • Marinade : 1 h à jusqu'au lendemain • Grillage : 8 à 10 min au total

BROCHETTES DE POULET GRILLÉ ET SALADE CÉSAR GRILLÉE

- 2 poitrines de poulet désossées sans peau de 4 oz (120 g)
- 1 t. (250 ml) sauce BBQ au choix
- 2 laitues romaines entières
- ½ t. (125 ml) huile d'olive extravierge
- ½ t. (125 ml) échalote hachée
- ½ t. (125 ml) ail frais haché
- Sel et poivre
- Brochettes de bambou trempées dans le vin blanc pendant 1 heure
- 1 rouleau de polenta aux herbes du commerce
- 1 t. (250 ml) vinaigre balsamique
- Aérosol de cuisson
- 1 pot de votre vinaigrette césar préférée

Recette fournie par Erik Lind, chef de l'équipe du grillage de Char-Broil de 2006.

Couper les poitrines de poulet dans le sens de la longueur, en quatre tranches égales. Placer le poulet dans un sac de plastique avec la sauce BBQ; refermer hermétiquement et laisser mariner de 1 à 2 heures ou jusqu'au lendemain. Couper les laitues romaines en deux, dans le sens de la longueur. Napper d'huile d'olive des deux côtés. Étendre l'échalote, l'ail, le sel et le poivre du côté coupé des pommes de laitue. Réserver.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Enfiler le poulet sur des brochettes et faire griller jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F (73 °C). Couper la polenta en tranches de ¼ po (6 mm) et les vaporiser d'aérosol de cuisson. Faire griller la polenta de 5 à 8 minutes de chaque côté et veiller à ce que les marques de grillage soient uniformes des deux côtés. Pour préparer la réduction de balsamique, verser le vinaigre dans une petite casserole, sur un feu moyen, et cuire jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un sirop. Refroidir et réserver. Faire griller les pommes de laitue des deux côtés pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles fanent. Retirer du gril et trancher dans le sens de la longueur, puis hacher grossièrement. Touiller délicatement la laitue et la vinaigrette. En déposer une petite quantité dans chaque assiette. Couper les rondelles de polenta en deux et les disposer à côté de la salade. Placer les brochettes de poulet en forme de X sur la salade et les napper de la réduction de balsamique. ❋

POULET BBQ HACHÉ À PRÉPARER À L'AVANCE

1 pinte (1 l) vinaigre de cidre de pomme
⅓ t. (75 ml) bouillon de poulet à teneur réduite en sel
⅓ c. à thé (1,5 ml) sel d'oignon
1 c. à thé (5 ml) poivre noir grossièrement moulu
2 feuilles de laurier
12 cuisses de poulet
24 pains à sandwich
1 t. (250 ml) moutarde de Dijon

Dans une grande casserole, mélanger le vinaigre, le bouillon de poulet, le sel d'oignon, le poivre et les feuilles de laurier. Amener à ébullition à feu vif. Placer le poulet dans un grand bol de verre et y verser le mélange de vinaigre chaud. Couvrir et mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Placer le poulet sur le gril, côté peau vers le haut. Verser 2 t. (500 ml) de marinade dans une petite casserole et amener à ébullition sur le gril. Faire griller le poulet, en retournant les morceaux et en les badigeonnant de la marinade bouillie toutes les 10 à 15 minutes, pendant 1 h, ou jusqu'à ce que la température interne atteigne environ 165 °F (73 °C).

Retirer le poulet du gril et le laisser refroidir pendant environ 10 minutes. Désosser le poulet et jeter la peau. Placer la viande, quatre cuisses à la fois, dans le mélangeur et mixer de façon intermittente 3 à 4 fois jusqu'à ce que le poulet soit grossièrement haché. (Hacher au couteau si vous n'avez pas de mélangeur ou de robot culinaire.) Répéter avec le reste du poulet. (Vous devriez obtenir environ 9 tasses.)

Faire bouillir le reste de marinade pour qu'elle réduise à 1¼ t. (315 ml) ; verser sur le poulet haché. Servir sur des pains tartinés de moutarde. Garnir de tranches de cornichons, si désiré. ❋

4 à 6 portions • Préparation : 15 min • Marinade : 1 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 1 ½ à 2 h

POULET SUR CANNETTE DE BIÈRE

1 poulet entier (4 à 5 lb / 1,8 à 2,25 kg)
2 c. à thé (10 ml) huile végétale
1 cannette de bière de 16 oz (480 ml)

Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la marinade sèche. (Voir la page suivante.) Laver le poulet et l'assécher en tamponnant. Enduire le poulet entier d'huile végétale et l'assaisonner de marinade sèche, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Vider la moitié de la bière et placer soigneusement la cannette à moitié pleine à l'intérieur du poulet. Remarque : La cannette sera presque complètement recouverte par le poulet. Transférer le poulet dans le gril, en gardant la cannette bien droite. Faire griller de 1 h 30 à 2 h ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 180 °F (80 °C) dans la partie la plus charnue de la cuisse, et que la viande ne soit plus rose. Retirer délicatement du gril le poulet avec la cannette à l'aide de gants de cuisine. La bière contenue dans la cannette sera très chaude ; prenez soin de ne pas la renverser. Laisser le poulet reposer pendant environ 10 minutes avant de retirer la cannette. Jeter la bière. Couper le poulet en bouchées. ❋

MARINADE SÈCHE 1

1 c. à thé (5 ml) moutarde sèche
¼ t. (60 ml) oignon haché
1 c. à thé (5 ml) paprika
1 c. à thé (5 ml) sel casher
4 gousses d'ail finement hachées
½ c. à thé (2 ml) coriandre moulue
½ c. à thé (2 ml) cumin moulu
½ c. à thé (2 ml) poivre noir fraîchement moulu

MARINADE SÈCHE 2

3 c. à soupe (45 ml) paprika
2 c. à soupe (30 ml) sucre
1 c. à soupe (15 ml) sel
2 c. à thé (10 ml) poivre noir grossièrement moulu
1 c. à thé (5 ml) poudre d'oignon
1 c. à thé (5 ml) poudre d'ail
1 c. à thé (5 ml) poivre de Cayenne moulu

Utilisez l'une ou l'autre de ces marinades sèches pour créer un poulet tendre et savoureux, ou encore, essayez l'un de vos assaisonnements secs préférés. —CB

Repas rapide • 2 portions • Préparation : 20 min • Sauté et grillage : 10 à 15 min

POITRINES DE CANARD GRILLÉ DE CB AVEC FRITES DE PATATE DOUCE

1 c. à thé (5 ml) poudre d'ail
1 c. à thé (5 ml) cumin
1 c. à thé (5 ml) moutarde chinoise sèche
1 c. à thé (5 ml) gingembre séché
1 c. à thé (5 ml) poudre de cari
1 c. à thé (5 ml) sel de mer ou sel casher
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
2 poitrines de canard moyennes, d'environ 6 à 8 oz (180 à 240 g) chacune
1 c. à soupe (15 ml) huile de cuisson pour une température très élevée (de canola ou de pépins de raisins)
1 patate douce moyenne
¼ t. (60 ml) parmesan
2 c. à soupe (30 ml) persil plat haché
¼ t. (60 ml) huile d'olive extravierge

Mélanger les 7 premiers ingrédients dans un bol. Rincer le canard et l'assécher en tamponnant. Frotter le mélange d'épices sur le canard. On peut aussi percer la peau en plusieurs endroits pour aider le gras à s'échapper. Laisser le canard reposer à la température ambiante pendant environ 20 minutes. Couper la patate douce en tranches de même épaisseur et les déposer dans l'eau froide salée.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Préchauffer une poêle en fonte à feu vif ; ajouter 1 c. à thé (5 ml) d'huile de canola. Placer délicatement le canard dans la poêle, côté gras en dessous. Cuire sans le retourner pendant environ 3 à 4 minutes. Lorsque la peau est dorée, retourner les poitrines et saisir la viande pendant une minute de plus ; déposer la viande côté chair au-dessous, sur la grille. Réserver le gras de canard de la poêle. Régler le gril à intensité moyenne-basse et fermer le couvercle. Faire cuire le canard pendant 4 minutes ; le retirer du gril et le recouvrir jusqu'à ce que la température interne de 135 °F (57 °C) pour une cuisson saignante.

Ajouter le reste d'huile de canola au gras de canard dans la poêle ; laisser la chaleur atteindre le point de fumée. Assécher complètement les tranches de patate douce, puis en déposer environ la moitié dans la poêle. Faire cuire les frites par lot jusqu'à ce qu'elles soient tendres et non brunies. Lorsqu'elles sont toutes attendries, les remettre dans l'huile chaude pour les faire dorer ; les égoutter sur du papier essuie-tout. Saupoudrer de parmesan et de persil, puis disposer sur une assiette. Trancher le canard et le disposer dans la même assiette que les frites. Napper d'huile d'olive et servir. ❋

POITRINE DE DINDE GRILLÉE PREMIER PRIX

1 poitrine de dinde non désossée (environ 3 ½ à 4 lb/1,5 à 1,8 kg)

Cette recette de Tye Rinner a remporté le premier prix de l'Iowa Farm Bureau Cookout Contest de l'automne 2000.

MARINADE

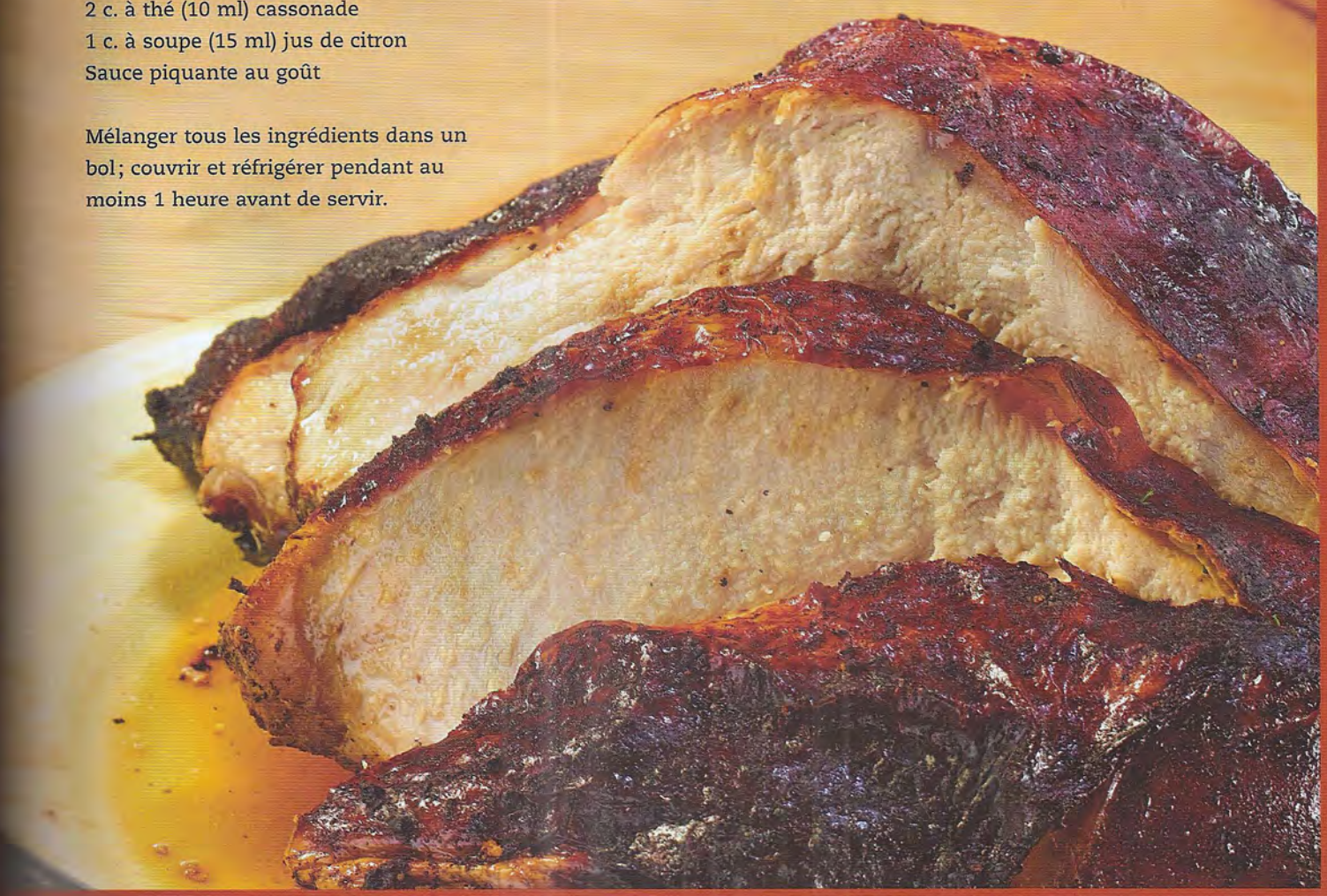
¾ t. (175 ml) jus d'orange
¾ t. (175 ml) sauce soja
¼ t. (60 ml) miel
½ t. (125 ml) oignon vert haché
4 gousses d'ail écrasées
2 c. à thé (10 ml) poivre noir fraîchement moulu
2 c. à thé (10 ml) gingembre moulu

RELISH À LA MANGUE ET À LA PAPAYE

(1 ½ t./375 ml)
1 mangue pelée et coupée en dés
1 papaye pelée et coupée en dés
2 oignons verts hachés
¼ t. (60 ml) coriandre hachée
2 c. à thé (10 ml) cassonade
1 c. à soupe (15 ml) jus de citron
Sauce piquante au goût

Mélanger tous les ingrédients dans un bol ; couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure avant de servir.

Mélanger le jus d'orange, la sauce soja, le miel, l'oignon vert, l'ail et les assaisonnements. Réserver ¼ t. (60 ml) de marinade. Verser le reste de la marinade dans un grand sac refermable en plastique. Ajouter la poitrine de dinde et refermer ; mariner au réfrigérateur pendant 12 à 24 h, en retournant le sac assez souvent. Retirer la dinde de la marinade et égoutter. Préparer le gril pour une cuisson indirecte. Placer la dinde, le côté poitrine vers le haut, au-dessus du bac, sur la grille. Couvrir et faire griller la poitrine de dinde pendant 1 h 15 à 1 h 45. Pendant les 30 dernières minutes, badigeonner du reste de marinade réservé. Cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus charnue de la poitrine enregistre 170 °F (75 °C). Retirer du gril et laisser reposer pendant 15 minutes avant de découper. Servir avec la relish à la mangue et à la papaye. ❋

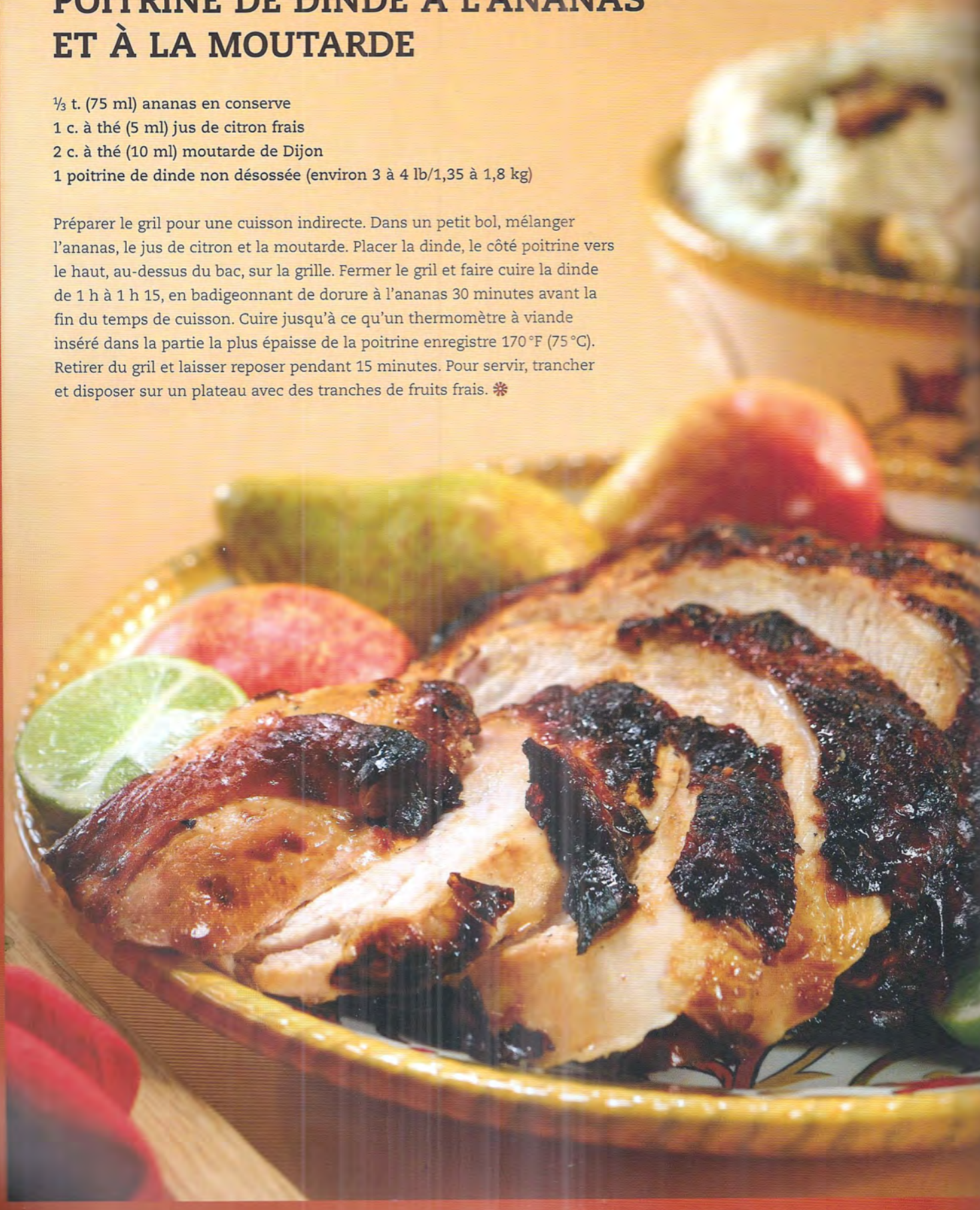


4 à 6 portions • Préparation : 15 min • Grillage : 1 à 1 h 15

POITRINE DE DINDE À L'ANANAS ET À LA MOUTARDE

⅓ t. (75 ml) ananas en conserve
1 c. à thé (5 ml) jus de citron frais
2 c. à thé (10 ml) moutarde de Dijon
1 poitrine de dinde non désossée (environ 3 à 4 lb/1,35 à 1,8 kg)

Préparer le gril pour une cuisson indirecte. Dans un petit bol, mélanger l'ananas, le jus de citron et la moutarde. Placer la dinde, le côté poitrine vers le haut, au-dessus du bac, sur la grille. Fermer le gril et faire cuire la dinde de 1 h à 1 h 15, en badigeonnant de dorure à l'ananas 30 minutes avant la fin du temps de cuisson. Cuire jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse de la poitrine enregistre 170 °F (75 °C). Retirer du gril et laisser reposer pendant 15 minutes. Pour servir, trancher et disposer sur un plateau avec des tranches de fruits frais. ❋



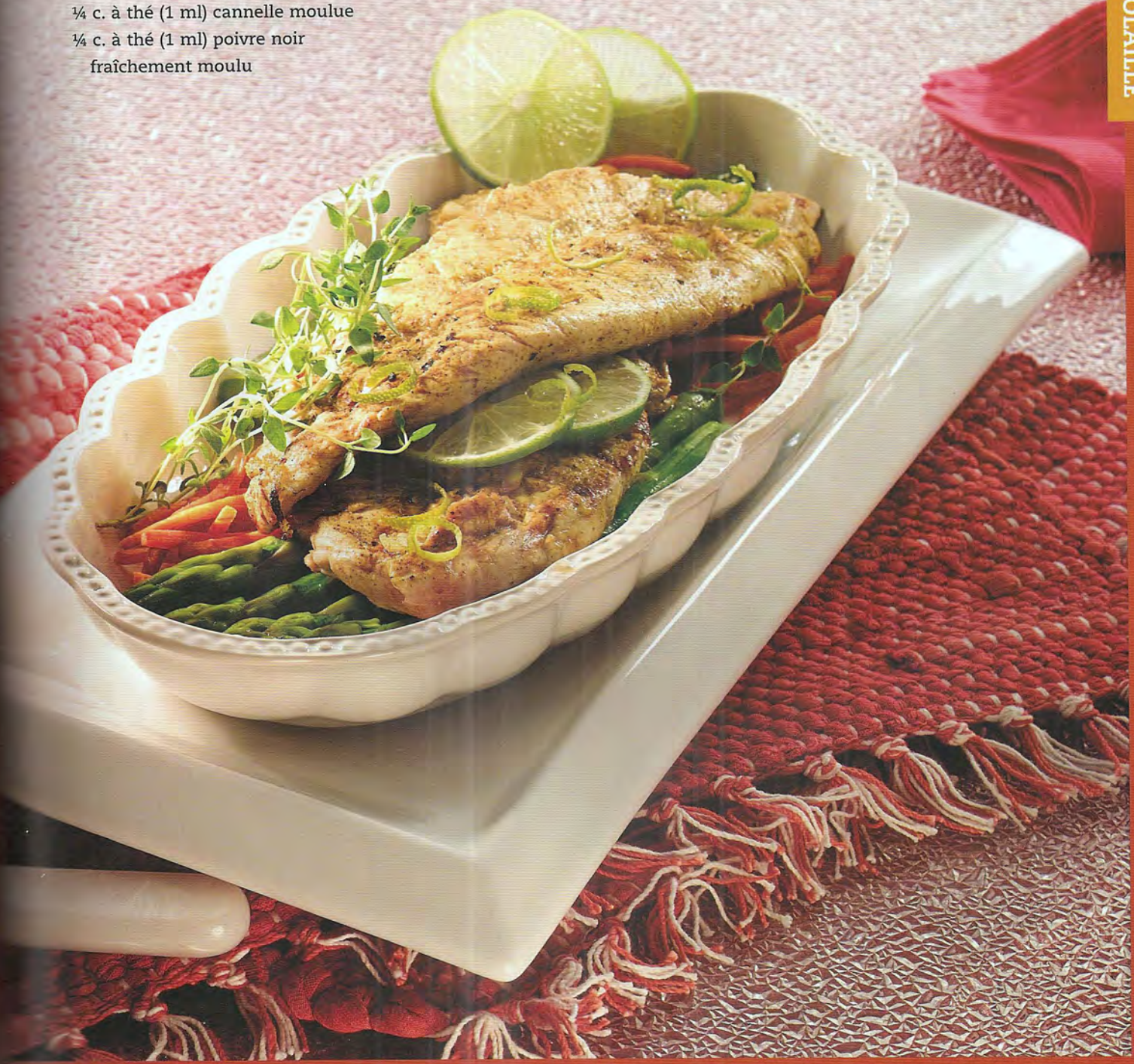
FILETS DE DINDE AU CARI

1 lb (450 g) filet de dinde
¼ t. (60 ml) huile végétale
1 c. à thé (5 ml) jus de lime fraîche
½ c. à soupe (7 ml) oignon haché fin
½ c. à thé (2 ml) poudre de cari
½ c. à thé (2 ml) zeste de lime râpé
½ c. à thé (2 ml) poudre d'ail
¼ c. à thé (1 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) cumin moulu
¼ c. à thé (1 ml) cannelle moulue
¼ c. à thé (1 ml) poivre noir fraîchement moulu

Parer les filets en papillon en coupant chacun dans le sens de la longueur, en prenant soin de ne pas couper au complet. Entre deux feuilles de papier ciré, aplatir délicatement les filets papillon à l'aide du côté lisse d'un attendrisseur à viande.

Dans un sac refermable pour aliments, mélanger tous les ingrédients et les filets. Fermer le sac et réfrigérer pendant 1 à 2 heures.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Faire griller les filets de 5 à 6 minutes par côté ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 170 °F (75 °C). ❋



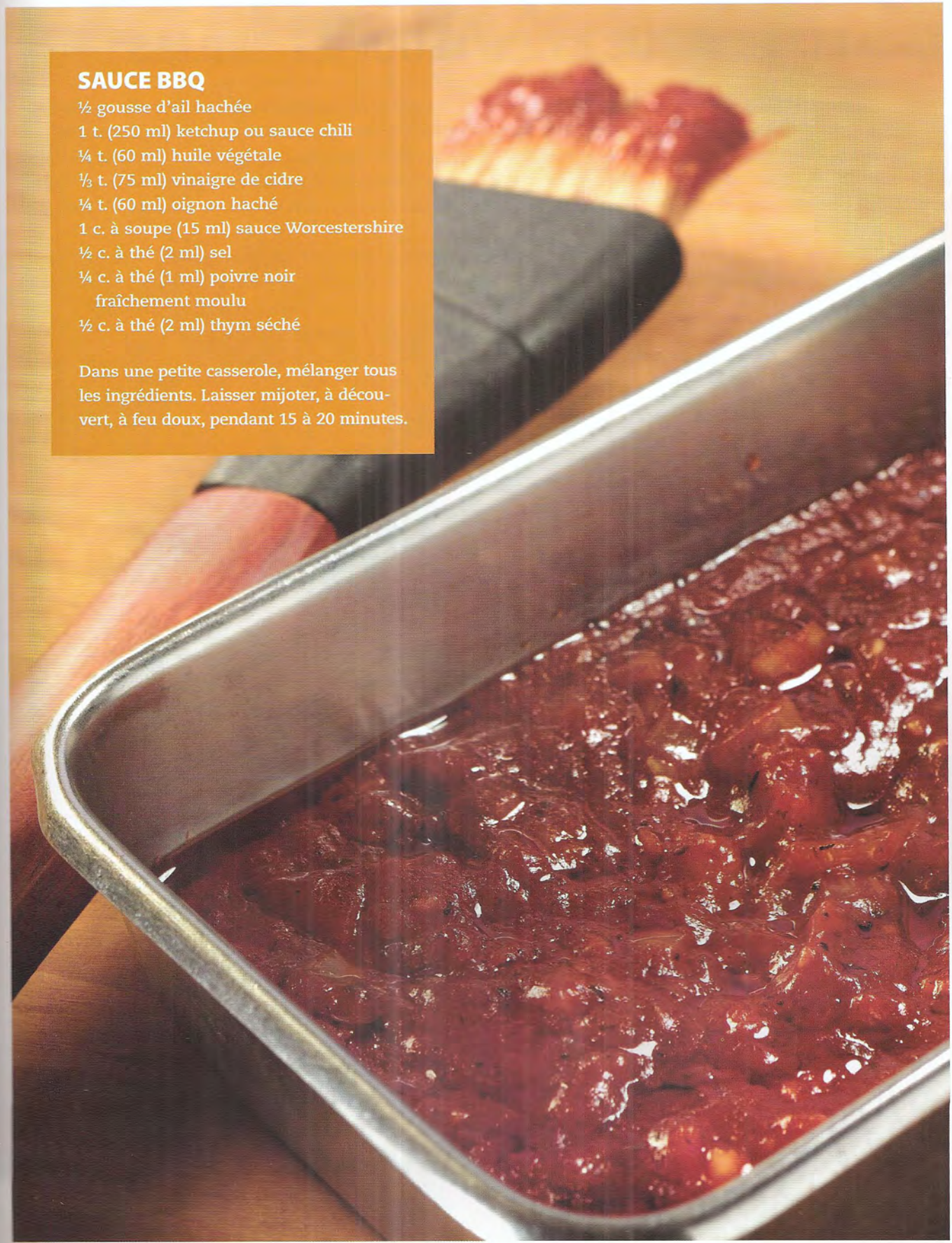
4 portions • Préparation : 20 min • Marinade : 2 h • Grillage : 1 h 15 min

PILONS DE DINDE BBQ

4 lb (1,8 kg) pilons de dinde

Disposer les pilons de dinde sur une rôtissoire recouverte de papier aluminium. Verser la sauce barbecue (voir en page de droite) sur les pilons ; couvrir et mariner pendant 2 heures au réfrigérateur. À l'occasion, retourner les pilons dans la sauce. Les sortir du réfrigérateur.

Préchauffer le gril à intensité basse. Faire griller les pilons jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés, pendant environ 7 minutes de chaque côté. Les retourner et les badigeonner souvent. Continuer de faire griller à feu bas pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 180 °F (80 °C). ❋



SAUCE BBQ

½ gousse d'ail hachée
1 t. (250 ml) ketchup ou sauce chili
¼ t. (60 ml) huile végétale
⅓ t. (75 ml) vinaigre de cidre
¼ t. (60 ml) oignon haché
1 c. à soupe (15 ml) sauce Worcestershire
½ c. à thé (2 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) poivre noir fraîchement moulu
½ c. à thé (2 ml) thym séché

Dans une petite casserole, mélanger tous les ingrédients. Laisser mijoter, à découvert, à feu doux, pendant 15 à 20 minutes.

SALADE DE DINDE ET DE LÉGUMES GRILLÉS

½ t. (125 ml) vinaigre balsamique
¼ t. (60 ml) huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) ail haché
¾ c. à thé (4 ml) basilic séché
½ c. à thé (2 ml) flocons de piment rouge broyés
¼ c. à thé (1 ml) sel
1 lb (450 g) filets de dinde papillon
2 petites aubergines
2 courgettes moyennes coupées en tranches diagonales de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur
1 poivron rouge épépiné
1 poivron jaune épépiné
8 petits quartiers d'oignon rouge
Aérosol de cuisson pour légumes

Dans un petit bol, fouetter le vinaigre, l'huile, l'ail, le basilic, les flocons de piment et le sel; réserver pour utiliser le mélange comme marinade et comme vinaigrette. Dans un grand sac de plastique pour aliments, placer les filets et ¼ t. (60 ml) de vinaigrette; refermer le sac hermétiquement. Réfrigérer pendant 1 heure en retournant le sac à plusieurs reprises.

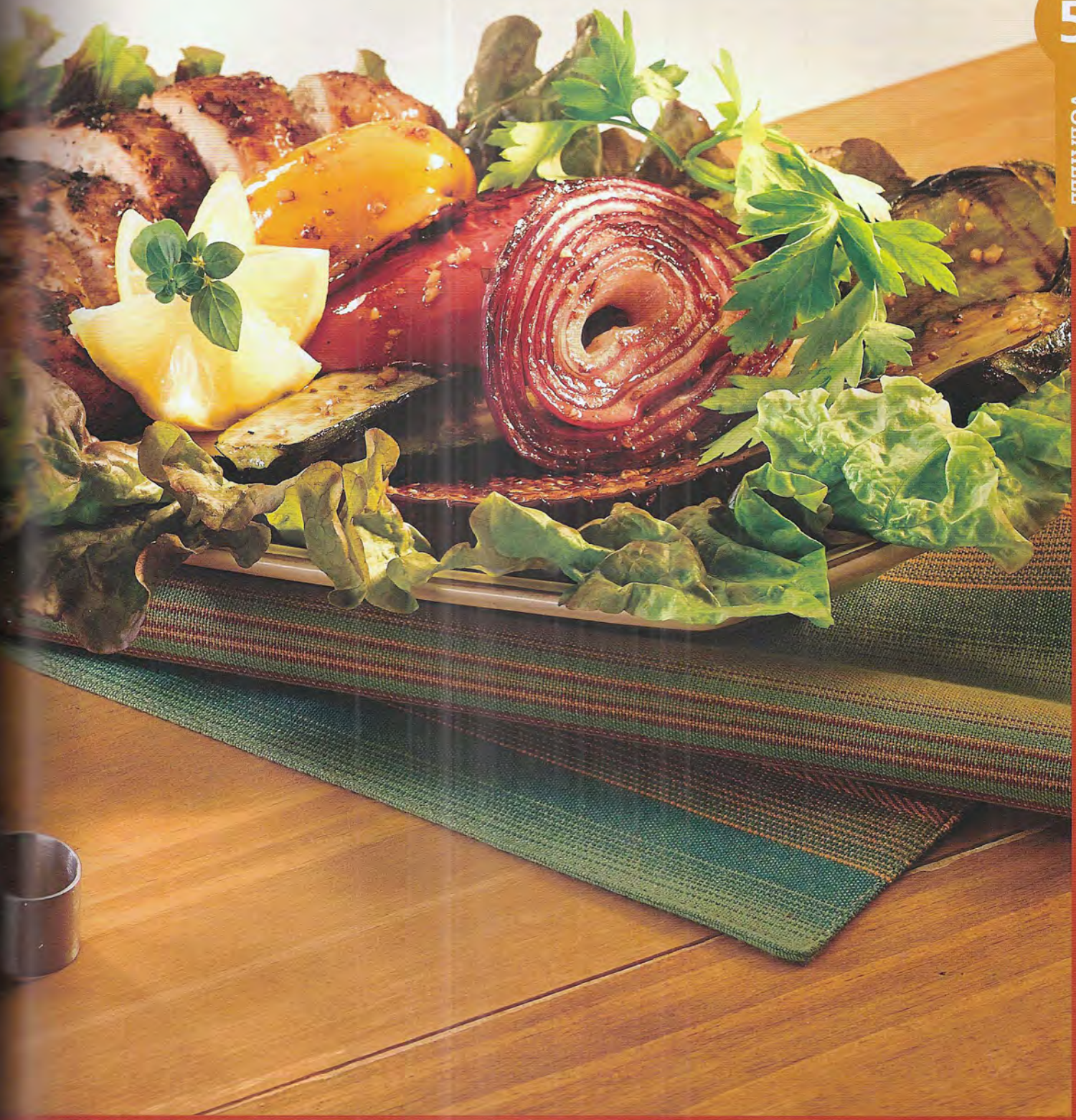
Piquer les aubergines à l'aide d'une fourchette et les déposer sur un papier essuie-tout, au micro-ondes. Cuire à température élevée de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles aient amolli. Laisser refroidir. Couper chaque aubergine en 4 tranches, dans le sens de la longueur, sans traverser le pédoncule pour pouvoir placer les tranches en éventail.

Dans un grand bol, mélanger l'aubergine, la courgette, le poivron rouge et jaune et l'oignon avec ¼ t. (60 ml) de vinaigrette. Couvrir et réfrigérer les légumes pendant

1 heure, en remuant doucement à quelques reprises. Couvrir et réfrigérer le reste de vinaigrette.

Sortir les filets du sac et jeter la marinade. Déposer les filets sur le gril. Disposer les aubergines en éventail et les placer avec les autres légumes, autour de la dinde. Griller pendant 5 minutes, puis poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la dinde ne soit plus rose au centre. Surveiller les légumes de près pour éviter qu'ils brûlent.

Pour servir, couper les filets et les poivrons en tranches de ½ po (1,25 cm). Disposer les filets dans 4 assiettes, les entourer de légumes grillés et les napper chacun de 1 c. à thé (5 ml) de vinaigrette. ❋



4 portions • Préparation : 15 min • Marinade : 1 h • Grillage : 5 à 6 min

FAJITAS DE DINDE ÉPICÉS À LA LIME ET À LA CORIANDRE

1 c. à soupe (15 ml) paprika
½ c. à thé (2 ml) sel d'oignon
½ c. à thé (2 ml) poudre d'ail
½ c. à thé (2 ml) piment de Cayenne
½ c. à thé (2 ml) graines de fenouil concassées
½ c. à thé (2 ml) thym séché
¼ c. à thé (1 ml) poivre blanc
1 lb (450 g) filets de dinde papillon
jus de 1 lime
1 t. (250 ml) crème sure (régulière ou à teneur réduite en matières grasses)
¼ t. (60 ml) oignon vert finement tranché
¼ t. (60 ml) coriandre fraîche finement hachée
1 boîte (4 oz/120 g) piments verts doux égouttés
1 tomate italienne épépinée et finement hachée
½ c. à thé (2 ml) poivre noir
¼ c. à thé (1 ml) piment de Cayenne
4 pitas ronds coupés en deux
½ t. (125 ml) laitue déchiquetée

Dans un plat peu profond, mélanger le paprika, le sel d'oignon, la poudre d'ail, le piment de Cayenne, le fenouil, le thym et le poivre blanc. Enduire la dinde du mélange ; couvrir et réfrigérer pendant 1 heure.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Faire griller la dinde, en la retournant une fois, de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce que la température du thermomètre à viande enregistre 170 °F (75 °C) dans la partie la plus charnue du filet. Déposer la dinde dans une assiette de service ; presser le jus de lime sur la dinde. Couper les filets en diagonale en tranches de ¼ po (6 cm).

Pendant ce temps, dans un petit bol, mélanger la crème sure, l'oignon, la coriandre, le piment, la tomate, le poivre et le piment de Cayenne. Pour servir, remplir de dinde, à moitié, chaque pain pita, et garnir de crème sure. Ajouter la laitue déchiquetée. ❋

CUISSES DE DINDE BBQ À L'ASIATIQUE

- ¾ t. (175 ml) sauce barbecue régulière
- ¼ t. (60 ml) oignon vert tranché
- 3 c. à soupe (45 ml) sauce soja
- ½ c. à soupe (7 ml) graines de sésame grillées
- 1 c. à thé (5 ml) ail haché
- ¼ c. à thé (1 ml) gingembre moulu
- 2 lb (900 g) cuisse de dinde, peau et gras enlevés

Mélanger la sauce barbecue, les oignons, la sauce soja, les graines de sésame, l'ail et le gingembre. Réserver ⅓ t. (75 ml) du mélange ; couvrir le reste et réfrigérer. Piquer la dinde à l'aide d'une fourchette. Dans un sac refermable pour aliments, mélanger les cuisses et le reste de la marinade. Laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1 heure ou au maximum toute la nuit, en retournant le sac à l'occasion.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Sortir les cuisses du sac et jeter la marinade. Faire cuire les cuisses à feu moyen pendant 25 à 30 minutes par côté ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la partie la plus charnue de la cuisse enregistre 180 °F (80 °C). Pendant les 10 dernières minutes de cuisson, badigeonner les cuisses de la marinade réservée. Servir chaud avec votre plat préféré de riz et de légumes, si désiré. ❋

6 portions • Préparation : 35 min • Grillage : 10 à 15 min

BURGERS DE DINDE BBQ ET SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

2 lb (900 g) dinde hachée
1 petit oignon haché
½ t. (125 ml) chapelure
1 petit oignon tranché fin
6 pains pita coupés en deux

SALADE DE CHOU

⅓ t. (75 ml) mayonnaise
½ t. (125 ml) vinaigre de cidre
1 c. à thé (5 ml) sucre
1 c. à thé (5 ml) moutarde de Dijon
3 t. (750 ml) chou finement râpé
½ t. (125 ml) carottes pelées grossièrement râpées

Dans un grand bol, fouetter ensemble la mayonnaise, le vinaigre, le sucre et la moutarde. Ajouter les autres ingrédients de la salade de chou ; saler et poivrer au goût. Remarque : La salade de chou peut être préparée 4 heures à l'avance et refroidie.

SAUCE BARBECUE

2 gousses d'ail finement hachées
½ c. à thé (2 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) sauce Worcestershire
¼ t. (60 ml) ketchup
2 c. à soupe (30 ml) sauce soja légère
1 c. à thé (5 ml) poudre de chili
¼ c. à thé (1 ml) cumin moulu
¼ c. à thé (1 ml) sauce piquante
Sel et poivre

Dans un petit bol, écraser l'ail haché et le sel pour former une pâte. Incorporer la sauce Worcestershire, le ketchup, la sauce soja, la poudre de chili, le cumin, la sauce piquante, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

Dans un grand bol, bien mélanger la dinde, l'oignon, la chapelure et ¼ t. (60 ml) de sauce barbecue. Façonner en 6 galettes de ¾ po (2 cm). Diviser le reste de la sauce en deux ; couvrir et réserver.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Faire griller les burgers de dinde, en les badigeonnant souvent de sauce barbecue, pendant environ 6 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F (73 °C). Napper du reste de sauce et insérer dans les pochettes de pain pita. Servir avec de la salade de chou ❋

BURGERS DE DINDE À L'AMÉRICAINE

1 lb (450 g) dinde hachée
½ t. (125 ml) oignon haché
1 gousse d'ail finement hachée
¼ t. (60 ml) ketchup
⅛ c. à thé (0,5 ml) poivre
4 pains kaiser tranchés
4 feuilles de laitue
4 tranches de tomates bien mûres
4 tranches fines d'oignon

Préchauffer le gril. Dans un bol moyen, mélanger la dinde, l'oignon, l'ail, le ketchup et le poivre. Diviser ce mélange en quatre galettes d'environ 3 po (7,5 cm) de diamètre. Faire griller les galettes de 5 à 6 minutes par côté jusqu'à ce qu'elles atteignent une température de 165 °F (73 °C) et que la dinde ne soit plus rose au centre. Pour servir, placer chaque burger de dinde sur la moitié inférieure d'un pain kaiser et garnir de laitue, de tomate et d'oignon, puis de l'autre moitié du pain. ❋

Repas rapide • 8 portions • Préparation : 15 min • Grillage : 5 à 10 min

BURGERS DE DINDE DE STYLE BURRITO

Aérosol de cuisson pour légumes
2 lb (900 g) dinde hachée
4 oz (120 g) piments verts en boîte coupés et égouttés
1 t. (250 ml) oignon haché
1 oz (30 g) assaisonnement pour taco
8 tortillas de farine (8 po/20 cm)
16 oz (480 g) haricots en sauce
Laitue déchiquetée
½ t. (125 ml) cheddar râpé et divisé
2 t. (500 ml) salsa

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Dans un bol moyen, mélanger la dinde, les piments, l'oignon et le mélange d'assaisonnement pour taco. Façonner 8 galettes rectangulaires. Faire griller les galettes de 3 à 4 minutes, les retourner et poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles atteignent une température de 165 °F (73 °C) et que la dinde ne soit plus rose au centre.

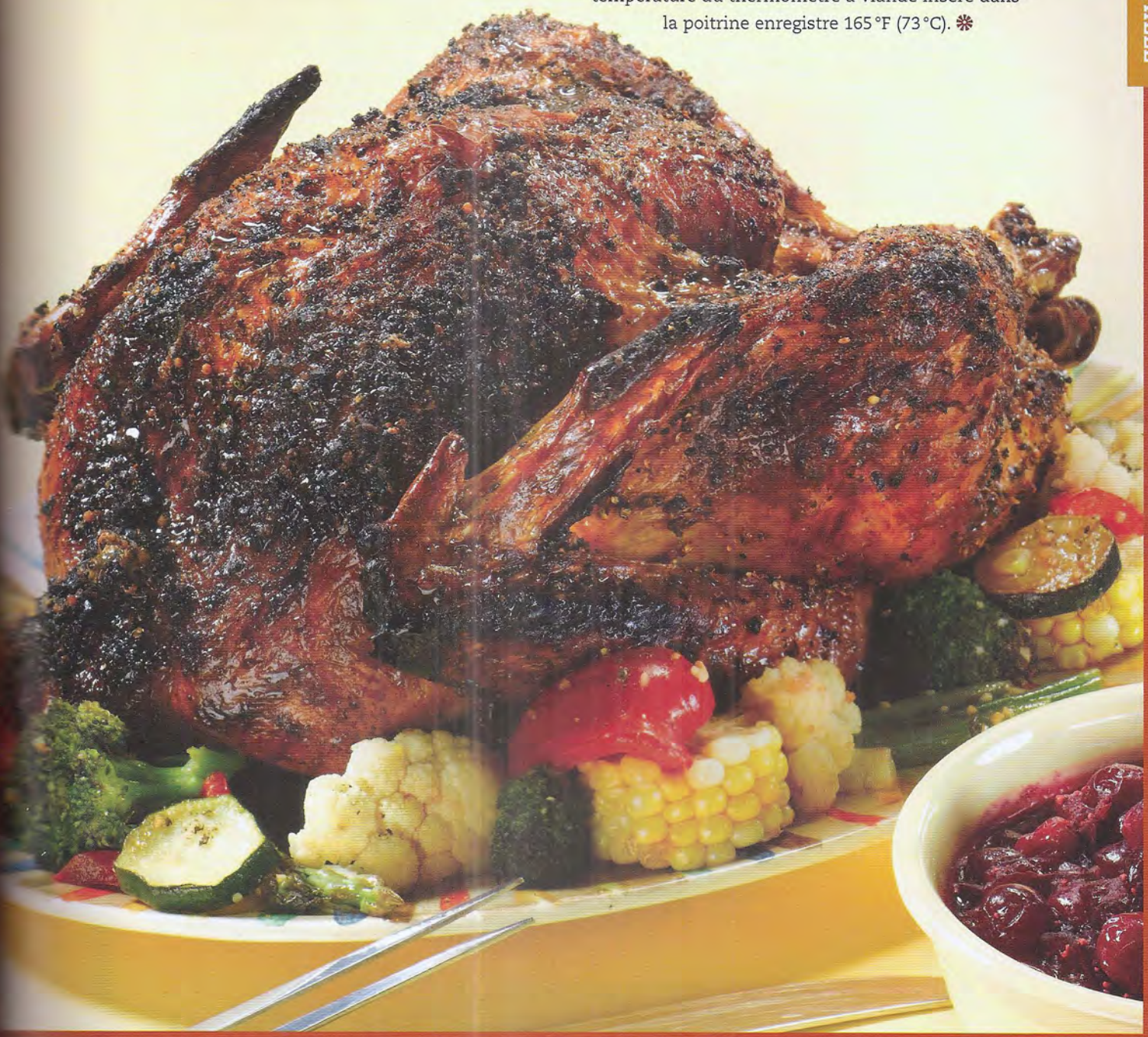
Retirer la viande du feu et garder au chaud. Faire chauffer les tortillas conformément aux instructions de l'emballage. Étendre, sur chaque tortilla, ¼ t. (60 ml) de haricots en sauce et parsemer de laitue. Placer les galettes au centre de chaque tortilla et saupoudrer de 1 c. à soupe (15 ml) de fromage. Replier les côtés de la tortillas sur la galette pour créer un burrito. Servir avec la salsa. ❋

DINDE FUMÉE CLASSIQUE

1 grosse dinde (12 lb/5,4 kg) décongelée
Huile d'arachides
Sel et poivre
Assaisonnement pour volaille, si désiré
1 bâtonnet de beurre
Copeaux de bois (pacane, hickory ou chêne)

Enduire la dinde d'huile d'arachides ; saler, poivrer et ajouter de l'assaisonnement pour volaille ou de la marinade sèche de votre choix. Déposer la dinde dans un bac en aluminium épais. Couper le beurre en gros morceaux et les placer dans le bac. Former une tente d'aluminium sur la dinde ; ne pas la sceller complètement.

Préparer le feu avec les copeaux de bois, conformément au mode d'emploi du fumoir. Placer le bac contenant la dinde dans la chambre de cuisson et faire fumer entre 200 °F et 250 °F (90 °C à 120 °C) en badigeonnant toutes les 3 heures avec le beurre recueilli au fond du bac. Faire fumer la dinde de 45 à 60 minutes par livre ou jusqu'à ce que la température du thermomètre à viande inséré dans la poitrine enregistre 165 °F (73 °C). ❋



10 à 12 portions • Préparation : 35 min • Saumure : 6 h ou jusqu'au lendemain • Fumage : 2 à 5 h

FAMEUSE RECETTE DE DINDE FUMÉE DU JUGE STEVE

1 dinde de 13 à 20 lb (5,8 à 9 kg), de préférence naturelle (qui n'est pas injectée de beurre), complètement décongelée

SAUMURE

8 tasses (2 l) jus de pommes
8 tasses (2 l) jus d'orange
1 lb (450 g) cassonade
¾ t. (175 ml) sel casher
6 à 8 bâtonnets de cannelle cassés en morceaux
15 à 20 clous de girofle entiers

Dans un contenant de plastique de qualité alimentaire ou un seau de 6 gal (24 l) dans lequel on aura placé un sac à ordures en plastique propre, mélanger les 4 premiers ingrédients de la saumure ; puis ajouter la cannelle et les clous de girofle. Retirer le cou et les abats des deux cavités ; déposer la dinde dans le contenant. Ajouter 4 litres d'eau et mélanger à nouveau. S'assurer que la volaille est complètement immergée dans le liquide ; ajouter du jus ou de l'eau au besoin. Saumurer la dinde au réfrigérateur pendant au moins 6 heures ou jusqu'au lendemain.

De 30 à 45 minutes avant le fumage, sortir la dinde de la saumure ; bien rincer, tamponner et laisser sécher à la température ambiante. Jeter la saumure.

Préparer suffisamment de charbon de bois pour maintenir une température de 350 °F (180 °C) pendant 2 à 3 h pour une dinde de 13 lb (5,8 kg), ou maintenir cette même température pendant 5 heures pour une dinde de 20 lb (9 kg) ou plus. Ajouter des morceaux de pacanier, de cerisier ou tout autre bois dur, sur le charbon de bois.

Faire cuire la dinde, poitrine vers le haut, jusqu'à ce que la poitrine atteigne une température d'au moins 165 °F (73 °C) sur un thermomètre à lecture instantanée. Sortir la dinde du fumoir et la laisser reposer pendant 30 minutes avant de la découper. ❋

DINDE DU SUD, FAÇON BIG EASY

- 2/3 t. (150 ml) vinaigrette
- 1/3 t. (75 ml) xérès (sherry) sec
- 2 c. à thé (10 ml) assaisonnement de poivre au citron
- 1 c. à thé (5 ml) poudre d'ail
- 1 c. à thé (5 ml) poudre d'oignon
- 1 c. à thé (5 ml) piment de Cayenne
- 1 dinde de 10 à 12 lb (4,5 à 5,4 kg), de préférence naturelle (non injectée de beurre)

Retirer les abats et le cou des cavités ; rincer la dinde à l'eau froide et bien l'assécher avec du papier essuie-tout. Dans un bol moyen, mélanger la vinaigrette, le sherry et les assaisonnements. Passer la marinade au tamis ; injecter le mélange dans la poitrine et les cuisses de la dinde à l'aide d'un injecteur de marinade. Placer la volaille dans un grand sac de plastique, réfrigérer et laisser mariner pendant au moins 2 heures. Tourner le sac en massant la dinde à l'occasion.

Égoutter la marinade de la dinde ; jeter la marinade. Placer la dinde dans le panier à frire du Big Easy, côté poitrine vers le haut ; insérer un thermomètre à viande dans la poitrine. Cuire la dinde pendant environ 10 minutes par livre ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 165 °F (73 °C). Sortir délicatement la dinde du panier et la déposer sur un plateau. Laisser reposer de 15 à 20 minutes avant de la découper. ❄

Grâce au Big Easy, la nouvelle bassine à frire à infrarouge de Char-Broil, vous pouvez apprêter une dinde « frite » à la peau croustillante et à la chair juteuse et savoureuse en une fraction de temps – sans une seule goutte d'huile. Les durées de cuisson indiquées sur cette page et les deux pages suivantes ont toutes été adaptées pour le Big Easy. —CB

 8 à 10 portions • Préparation : 15 min • Marinade : 1 h ou jusqu'au lendemain • Cuisson : 2 h à 2 h 30

DINDE À L'ASIATIQUE, FAÇON BIG EASY

1 dinde de 10 à 12 lb (4,5 à 5,4 kg), de préférence naturelle (non injectée de beurre)
2 c. à soupe (30 ml) sel
1 c. à soupe (15 ml) poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe (45 ml) poudre de wasabi

SAUMURE

1 t. (250 ml) sauce soja à faible teneur en sel
⅔ t. (150 ml) sucre
⅔ t. (150 ml) sel

Retirer le cou et les abats des cavités de la dinde. Rincer la dinde à l'eau froide. Couper l'extrémité des ailes et la petite queue puisqu'ils pourraient se coincer dans le panier. Dans une marmite de 40 à 60 pintes (20 à 30 l), mélanger la sauce soja, le sucre et le sel. Immerger la dinde dans l'eau froide. Ajouter suffisamment d'eau pour la recouvrir. Mélanger pour répartir uniformément les assaisonnements. Couvrir et réfrigérer pendant 8 à 24 heures.

Sortir la dinde de la saumure, bien rincer et éliminer tout le sucre et le sel. Tamponner l'intérieur et l'extérieur avec du papier essuie-tout pour bien l'assécher. Jeter le liquide de saumurage.

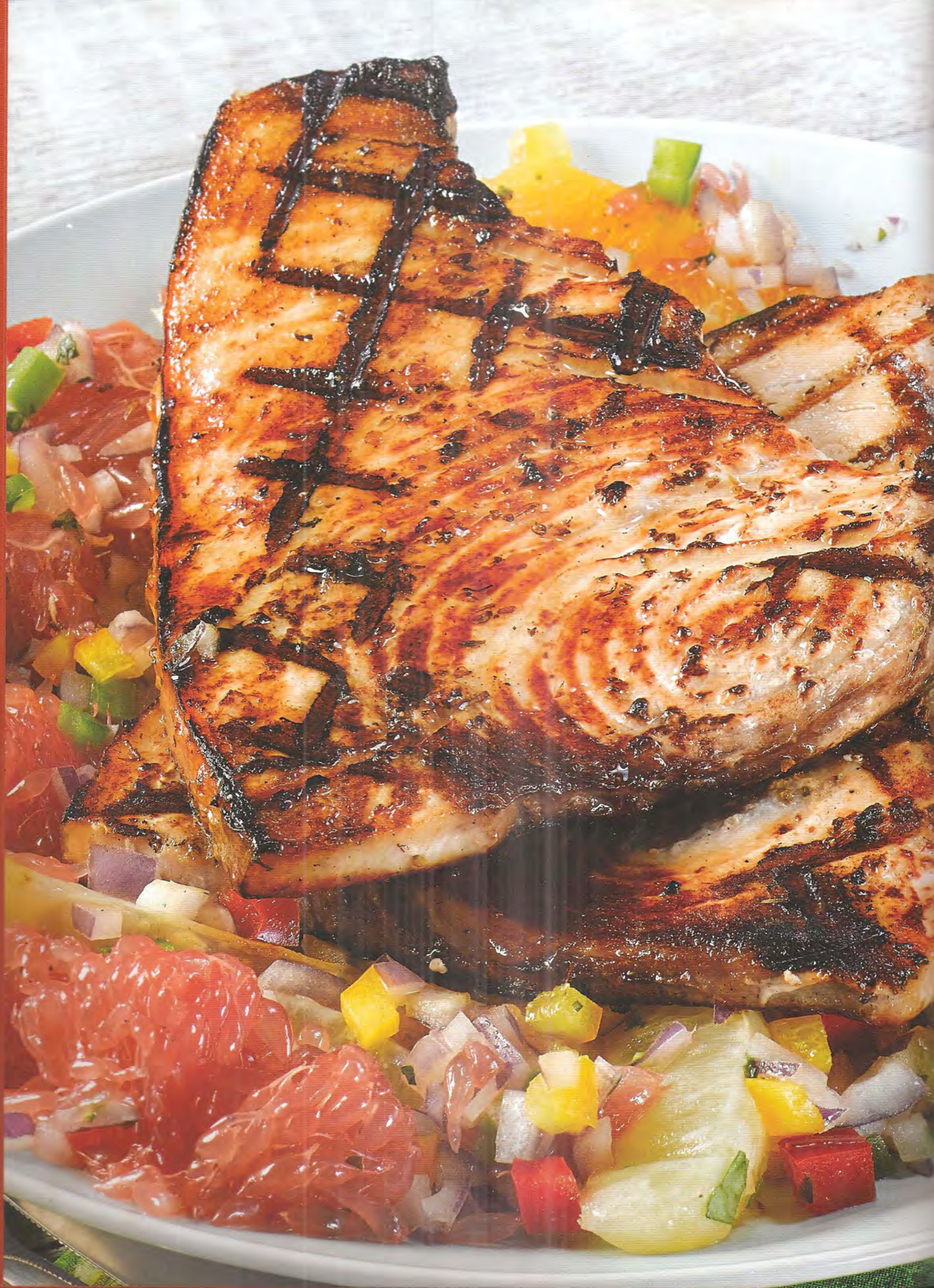
Mélanger le sel, le poivre noir et la poudre de wasabi. Enduire la dinde, aussi bien l'extérieur que l'intérieur, du mélange d'épices. Placer la dinde dans le panier à frire, côté poitrine vers le haut ; insérer un thermomètre à viande dans la poitrine. Cuire la dinde pendant environ 10 minutes par livre ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 165 °F (73 °C). Sortir délicatement la dinde du panier. Laisser la dinde refroidir de 15 à 20 minutes avant de la découper. ❋

DINDE AU GINGEMBRE ET AU ROMARIN, FAÇON BIG EASY

1 dinde de 10 à 12 lb (4,5 à 5,4 kg), de préférence naturelle (non injectée de beurre)
¼ t. (60 ml) gingembre frais pelé et tranché
2 c. à soupe (30 ml) romarin frais froissé
6 gousses d'ail pelées
¼ t. (60 ml) ail frais haché
2 c. à soupe (30 ml) sel casher
2 c. à thé (10 ml) poivre noir fraîchement moulu

Retirer les abats et le cou ; rincer la dinde à l'eau froide et bien l'assécher avec du papier essuie-tout. Assécher aussi bien l'intérieur que l'extérieur. Remplir la cavité de la dinde de gingembre, de romarin et d'ail. Mélanger l'ail haché, le sel et le poivre. Frotter ce mélange sur toute la surface extérieure de la volaille. Ne pas brider ou ficeler les pattes ensemble. Couper l'extrémité des ailes et la petite queue puisqu'ils pourraient se coincer dans le panier à frire. Couvrir et réfrigérer toute la nuit.

Placer la dinde dans le panier à frire, côté poitrine vers le haut ; insérer un thermomètre à viande dans la poitrine. Cuire la dinde pendant environ 10 minutes par livre ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 165 °F (73 °C). Sortir délicatement la dinde du panier. Laisser la dinde reposer de 15 à 20 minutes avant de la découper. ❋



6 Fruits de mer

182 Crevettes aux herbes et au parmesan

183 Crevettes aux chipotles

184 Pétoncles géants grillés avec sauce au citron et au fenouil de CB

186 Crevettes grillées à l'ail et au romarin de Bob et Lee

187 Crevettes thaï

188 Fruits de mer mélangés de Mick

190 Crevettes à l'ail et à la lime avec crème à l'avocat

191 Queues de homard avec sauce à la cassonade

192 Saumon à l'estragon

194 Saumon sauvage grillé de CB avec salsa à l'ananas grillé et à l'oignon doux

196 Burgers de saumon à l'asiatique

197 Saumon grillé d'Afrique du Nord

198 Morue et brochettes d'igname et de plantain grillés, sauce à la noix de coco épicée

199 Tilapia grillé aux tomates séchées

200 Espadon grillé avec salsa aux agrumes

202 Flétan grillé, sauce au piments verts

203 Brochettes de flétan à la thaï

204 Saumon en croûte de sucre carbonisé

205 Lanières de saumon grillé au citron et au gingembre

206 Saumon grillé de Zoé et salsa d'ananas sur triangles de ciabatta grillés

208 Saumon entier aux herbes sur le gril

210 Réputé saumon fumé de CB

(à gauche) Espadon grillé avec salsa aux agrumes, page 200

6 portions • Préparation : 30 min • Marinade : 30 min • Grillage : 3 à 4 min

CREVETTES AUX HERBES ET AU PARMESAN

12 brochettes de bois
¼ t. (60 ml) parmesan fraîchement râpé
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de vin rouge
1½ c. à thé (7 ml) basilic séché
1 c. à thé (5 ml) poivre noir grossièrement moulu
24 crevettes géantes décortiquées, queue intacte

Faire tremper les brochettes dans l'eau pendant au moins 30 minutes. Mélanger le fromage râpé, l'huile d'olive, le vinaigre, le basilic et le poivre. Enfiler deux crevettes par brochette en perçant la tête et la queue de chacune. Déposer les brochettes sur un plateau de cuisson ; badigeonner chacune du mélange au parmesan ; couvrir et réfrigérer pendant 30 minutes. Réserver le reste du mélange.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Déposer les brochettes directement sur la grille bien huilée ; cuire de 3 à 4 minutes. Retourner les brochettes une fois ; badigeonner du reste de mélange au parmesan et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses et opaques. ❋

CREVETTES AUX CHIPOTLES

2 c. à thé (10 ml) huile d'olive
1 t. (250 ml) oignons finement hachés
4 gousses d'ail finement hachées
2 c. à thé (10 ml) cumin moulu
1 c. à thé (5 ml) origan séché
1 t. (250 ml) eau
¼ t. (60 ml) vinaigre de cidre de pomme
2 c. à thé (10 ml) chipotles en conserve, hachés
1½ lb (675 g) crevettes géantes crues, décortiquées et déveinées
¼ t. (60 ml) jus d'orange
2 c. à thé (10 ml) cassonade pâle

Faire chauffer l'huile, à feu moyen, dans une poêle à frire au fond épais. Ajouter l'oignon et faire revenir pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter l'ail, le cumin et l'origan ; mélanger pendant 1 minute. Verser dans le contenant du mélangeur. Ajouter l'eau, le vinaigre et les piments ; réduire en une purée onctueuse. Transvider la moitié de la purée dans un bol moyen ; refroidir. Ajouter les crevettes dans ce bol ; touiller pour bien les enrober. Couvrir et refroidir pendant 2 heures.

Verser le reste de la purée dans une casserole moyenne au fond épais. Ajouter le jus d'orange et la cassonade ; amener à ébullition. Réduire le feu et faire mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait épaissi et réduit à environ ½ t. (125 ml). Retirer du feu et laisser refroidir.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Retirer les crevettes de la marinade ; tamponner avec du papier essuie-tout. Jeter la marinade. Badigeonner légèrement les crevettes de la sauce épaissie. Faire griller les crevettes, en les badigeonnant une fois de plus, jusqu'à ce qu'elles soient opaques au centre, soit environ 2 minutes. Transférer sur un plateau. ❄

PÉTONCLES GÉANTS GRILLÉS AVEC SAUCE AU CITRON ET AU FENOUIL DE CB

Les pétoncles peuvent être saisis sur les grilles en fonte d'un gril au charbon de bois ou au gaz. Si vous utilisez un gril à infrarouge Char-Broil récent, choisissez le réglage de température moyenne-élevée. —CB

1 gros citron à la peau intacte
2 jaunes d'œuf
2 c. à thé (10 ml) huile de canola ou aérosol de cuisson
1 bulbe de fenouil (moyen à gros) tranché dans le sens de la longueur et coupé en lanières de la taille d'une bouchée
1 t. (250 ml) bouillon de poulet non salé
⅛ c. à thé (0,5 ml) cannelle ou muscade
10 gros pétoncles frais ou décongelés
1½ t. (375 ml) vermouth, champagne ou vin blanc sec
½ c. à soupe (7 ml) fécule de maïs
2 c. à thé (10 ml) sel de mer ou sel casher
2 c. à thé (10 ml) poivre noir fraîchement moulu

À l'aide d'un zesteur ou d'une râpe, créer des frisottis avec la peau du citron. Presser le jus du citron et réserver.

Dans un petit bol, battre les jaunes d'œufs et environ 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron. Mélanger au fouet – ne pas monter en neige.

Préchauffer le four à une intensité moyenne-élevée. Dans une casserole moyenne, ajouter 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola. Ajouter le fenouil et chauffer un peu, puis ajouter le vin et le zeste de citron. Amener le mélange à ébullition; cuire jusqu'à ce qu'il réduise de moitié et que le fenouil soit tendre à la fourchette.

Ajouter le bouillon de poulet et la muscade ou la cannelle à la casserole; bien mélanger. Ramener à ébullition, puis réduire le feu à intensité moyenne. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce ait réduit de moitié.

À l'aide d'une grosse cuillère, ajouter un peu de réduction de sauce au mélange à base d'œuf et de jus de citron. (Cela évitera aux œufs de trop cuire.) Ajouter le mélange à la casserole et poursuivre la cuisson à feu moyen. La sauce devrait avoir une consistance crémeuse. Si la sauce ne se lie pas, ajouter une très petite quantité de fécule de maïs. Ajouter le jus de citron et le sel de mer au goût.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Vaporiser légèrement les deux côtés des pétoncles d'aérosol de cuisson; les déposer sur le gril. Laisser les marques de grillage se former d'un côté, soit environ 3 minutes.

À l'aide d'une spatule de métal enduite d'huile de canola, glisser rapidement mais délicatement la spatule sous chaque pétoncle pour les retourner à l'aide de pinces. Dès que des marques de grillage apparaissent, retourner les pétoncles et les placer sur une nouvelle section de la grille; cuire pendant environ 3 minutes.

Lorsque les pétoncles sont marqués, les retirer du gril et les déposer sur une assiette chaude. Couvrir et réserver. Déposer une généreuse portion de sauce dans chaque assiette, puis 3 à 5 pétoncles avec les plus belles marques de grillage visibles. Remarque: Pour finir la cuisson couvrez les pétoncles après les avoir retirés du gril et déposez-les dans une assiette chaude. Sinon, les déposer dans la sauce pour terminer la cuisson. Verser une petite quantité de sauce sur les pétoncles; décorer de frondes de fenouil ou de persil. ❋

 3 à 4 portions • Préparation : 10 min • Marinade : jusqu'au lendemain • Grillage : 10 à 15 min au total

CREVETTES GRILLÉES À L'AIL ET AU ROMARIN DE BOB ET LEE

1 lb (450 g) crevettes crues, décortiquées, queue intacte
1 gousse d'ail finement émincée ou hachée
1 c. à thé (5 ml) romarin séché froissé ou 2 c. à thé (10 ml) de romarin frais, finement haché
1 c. à thé (5 ml) basilic séché ou 2 c. à thé (10 ml) de basilic frais haché
1 c. à thé (5 ml) poivre fraîchement moulu
⅛ c. à thé (0,5 ml) sel de mer ou sel casher
1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) huile d'olive extravierge

Mariner toute la nuit en cas d'une préparation sur la cuisinière et 1 h pour la cuisson sur le gril.

Mélanger, dans un grand bol, les 5 premiers ingrédients ; mariner au réfrigérateur pendant 1 heure ou toute la nuit. Préchauffer le barbecue à une intensité moyenne. Avant de faire griller les crevettes, ajouter le sel et 1 à 2 c. à thé (5 à 10 ml) d'huile d'olive extravierge au mélange à base de crevettes ; mélanger pour bien enrober.

Déposer les crevettes sur le gril et les faire cuire pendant 3 minutes de chaque côté. Servir. ❋

CREVETTES THAÏ

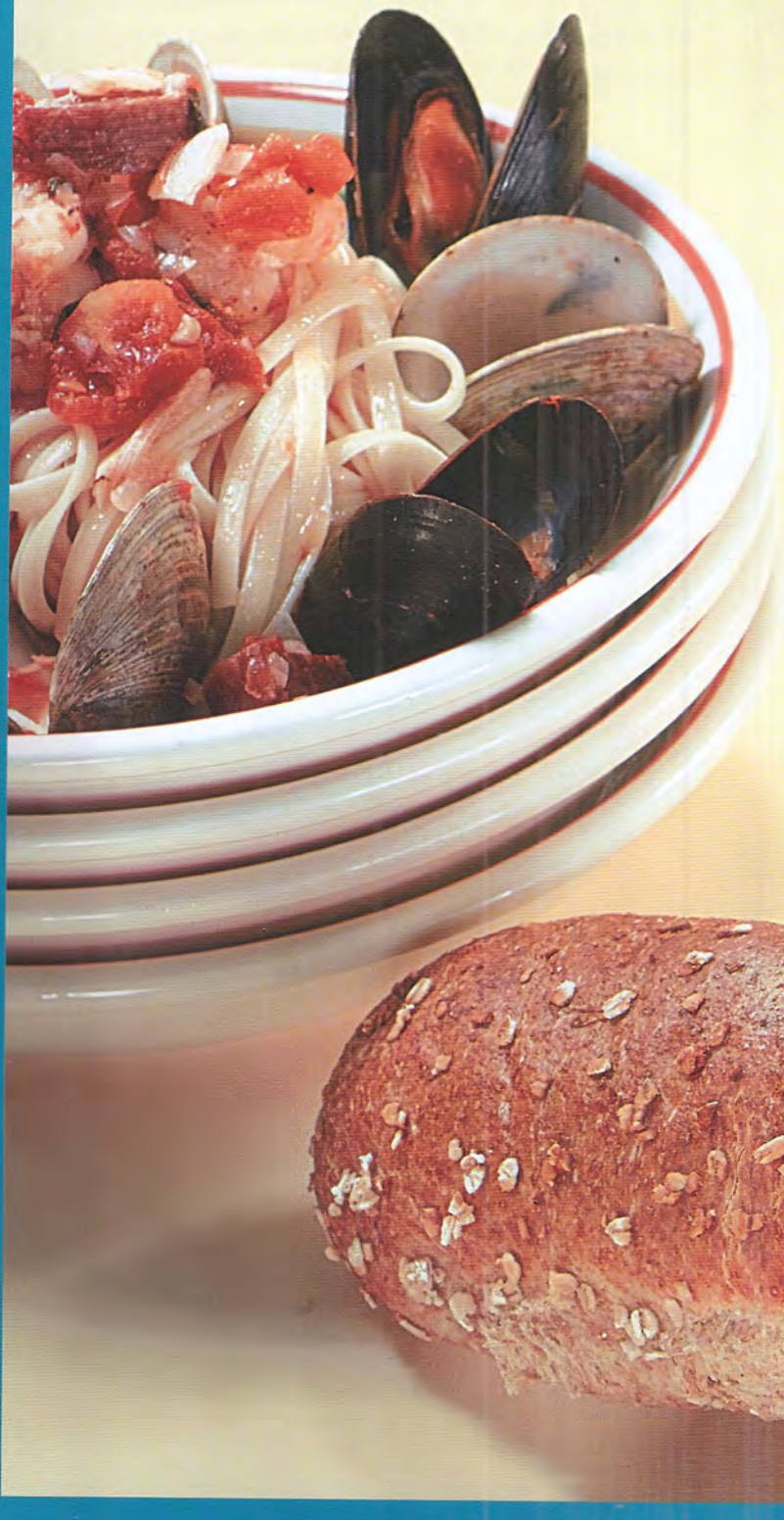
15 à 20 crevettes crues, décortiquées, queue intacte
1 c. à soupe (15 ml) épices cajun
1 t. (250 ml) vin blanc
1 c. à thé (5 ml) coriandre fraîche hachée
1 c. à thé (5 ml) sauce au piment piquante
½ c. à thé (2 ml) pâte de piment
½ c. à thé (2 ml) jus de lime
1 pincée flocons de piment

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Déposer les crevettes dans un bol de format moyen. Saupoudrer les crevettes d'épices cajun et remuer pour les enrober. Déposer les 6 autres ingrédients dans une casserole moyenne.

Faire griller les crevettes à feu moyen-élevé en les retournant une fois, pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient roses. Mettre la casserole contenant les ingrédients de la sauce sur le feu. Déposer les crevettes dans la sauce ; faire bouillir pendant environ 2 minutes. Servir. ❋

FRUITS DE MER MÉLANGÉS DE MICK

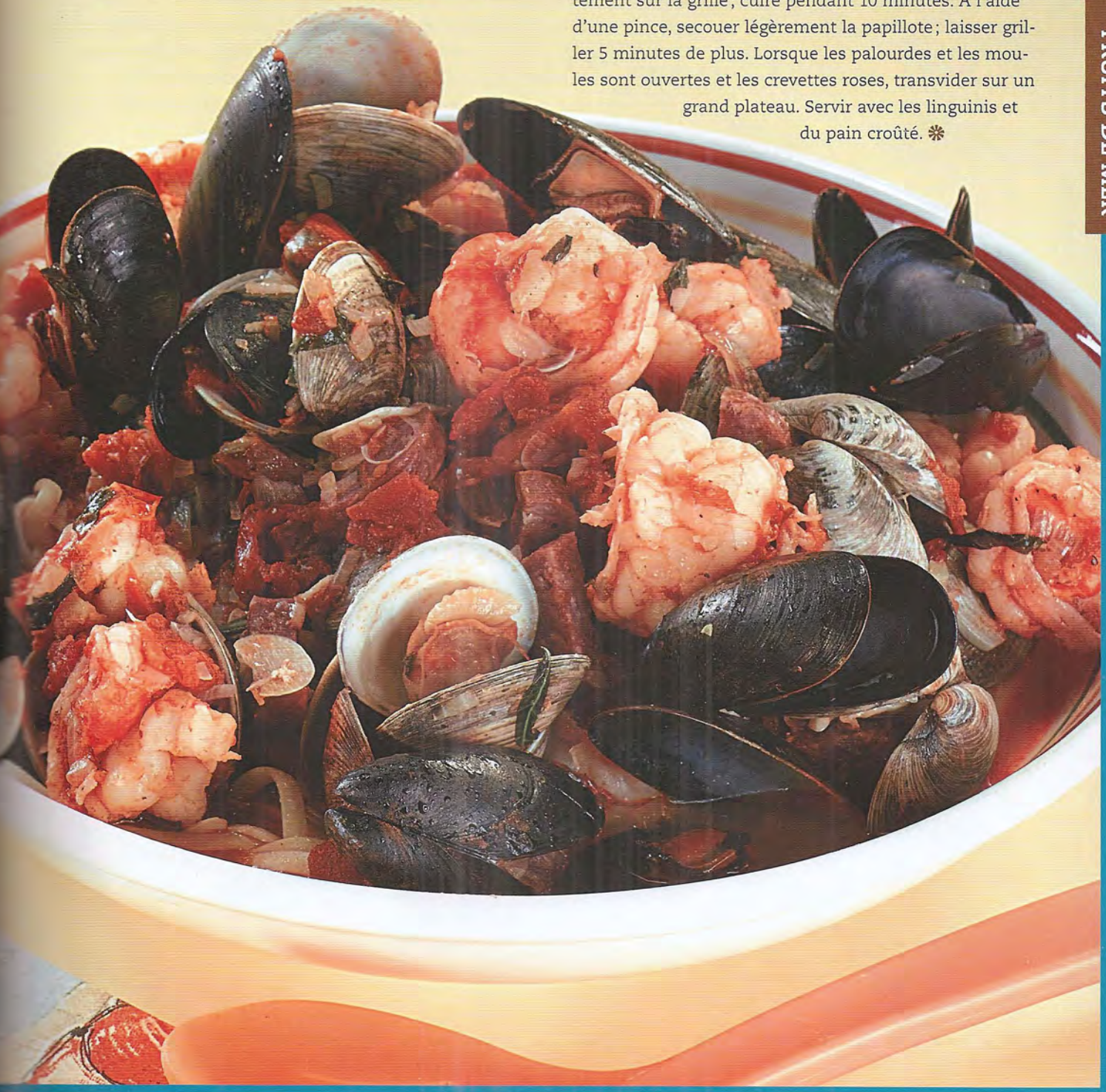
¼ t. (60 ml) huile d'olive
1 t. (250 ml) oignon grossièrement haché
5 à 6 grosses gousses d'ail finement tranchées
3 à 4 andouilles ou autres saucisses piquantes précuites
1 boîte (20 oz/600g) tomates en dés égouttées
10 à 12 feuilles de basilic frais, ciselées
Sel et poivre au goût
8 à 10 palourdes du Pacifique
20 moules fraîches
1 lb (16 à 20) grosses crevettes
¼ t. (60 ml) vin blanc, champagne ou bouillon de poulet
1 lb (450 g) linguinis cuits
1 bière pour boire pendant la préparation. D'accord... 2.



Préchauffer le gril à intensité moyenne. Faire chauffer l'huile dans une poêle, sur la cuisinière ou sur le brûleur latéral du gril. Ajouter l'oignon et l'ail ; faire cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange embaume. (Si vous avez des enfants, attendez-vous à ce qu'ils commencent dès maintenant à vous demander : « Qu'est-ce qu'on mange ? »)

Faire griller les saucisses sur le gril ; les retirer et les couper en petites bouchées. Déposer la saucisse, l'oignon et l'ail dans un bol moyen. Ajouter les tomates, le basilic, le sel et le poivre ; mélanger. Nettoyer les moules et les palourdes sous le robinet d'eau froide. Décortiquer les crevettes.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne. Créer un panier avec du papier aluminium épais et y déposer, au centre, les moules, les palourdes et les crevettes. Verser la sauce sur le dessus ; ajouter le vin. Refermer le papier aluminium en le scellant bien. Déposer la papillote directement sur la grille ; cuire pendant 10 minutes. À l'aide d'une pince, secouer légèrement la papillote ; laisser griller 5 minutes de plus. Lorsque les palourdes et les moules sont ouvertes et les crevettes roses, transvider sur un grand plateau. Servir avec les linguinis et du pain croûté. ❋



8 portions • Préparation : 30 min • Marinade : 1 h • Grillage : 3 à 5 min

CREVETTES À L'AIL ET À LA LIME AVEC CRÈME À L'AVOCAT

1 ½ c. à soupe (22 ml) sel casher
1 ½ c. à soupe (22 ml) sucre
1 ½ lb (675 g) crevettes géantes décortiquées, queue intacte
¼ t. (60 ml) huile d'olive
¼ t. (60 ml) coriandre fraîche hachée
3 gousses d'ail pelées et finement hachées
2 c. à thé (10 ml) zeste de lime râpé
½ c. à thé (2 ml) poivre noir fraîchement moulu
Crème à l'avocat (voir recette en page 292)

Dans un bol, mélanger le sel et le sucre. Rincer les crevettes et les tamponner pour les assécher. Ajouter les crevettes au mélange sel et sucre ; remuer délicatement pour bien enrober. Couvrir et réfrigérer pendant un maximum de 1 heure.

Bien rincer les crevettes et les égoutter ; rincer et assécher le bol. Préchauffer le gril à intensité élevée. Dans un autre bol, mélanger l'huile d'olive, la coriandre, l'ail, le zeste de lime et le poivre. Ajouter les crevettes ; remuer pour bien les enrober. Enfiler les crevettes sur des brochettes de bois ou de métal, en prenant soin de percer la tête et la queue de chaque crevette afin de former un C.

Disposer les brochettes sur les grilles bien huilées. Fermer le couvercle du gril. Cuire, en retournant une fois, jusqu'à ce que les crevettes soient opaques, soit de 3 à 5 minutes. Retirer les brochettes et disposer les crevettes sur un plateau. Placer le bol de crème à l'avocat avec les crevettes.

Remarque : Un court saumurage dans le sel et le sucre ajoute de la saveur aux crevettes et les rend encore plus tendres. On peut saumurer et mariner les crevettes au plus une journée à l'avance. Conserver au froid dans un contenant hermétique à l'air. ❋

QUEUES DE HOMARD AVEC SAUCE À LA CASSONADE

4 queues de homard
3 c. à soupe (45 ml) cassonade
¼ t. (60 ml) beurre
¼ tasse (60 ml) chapelure

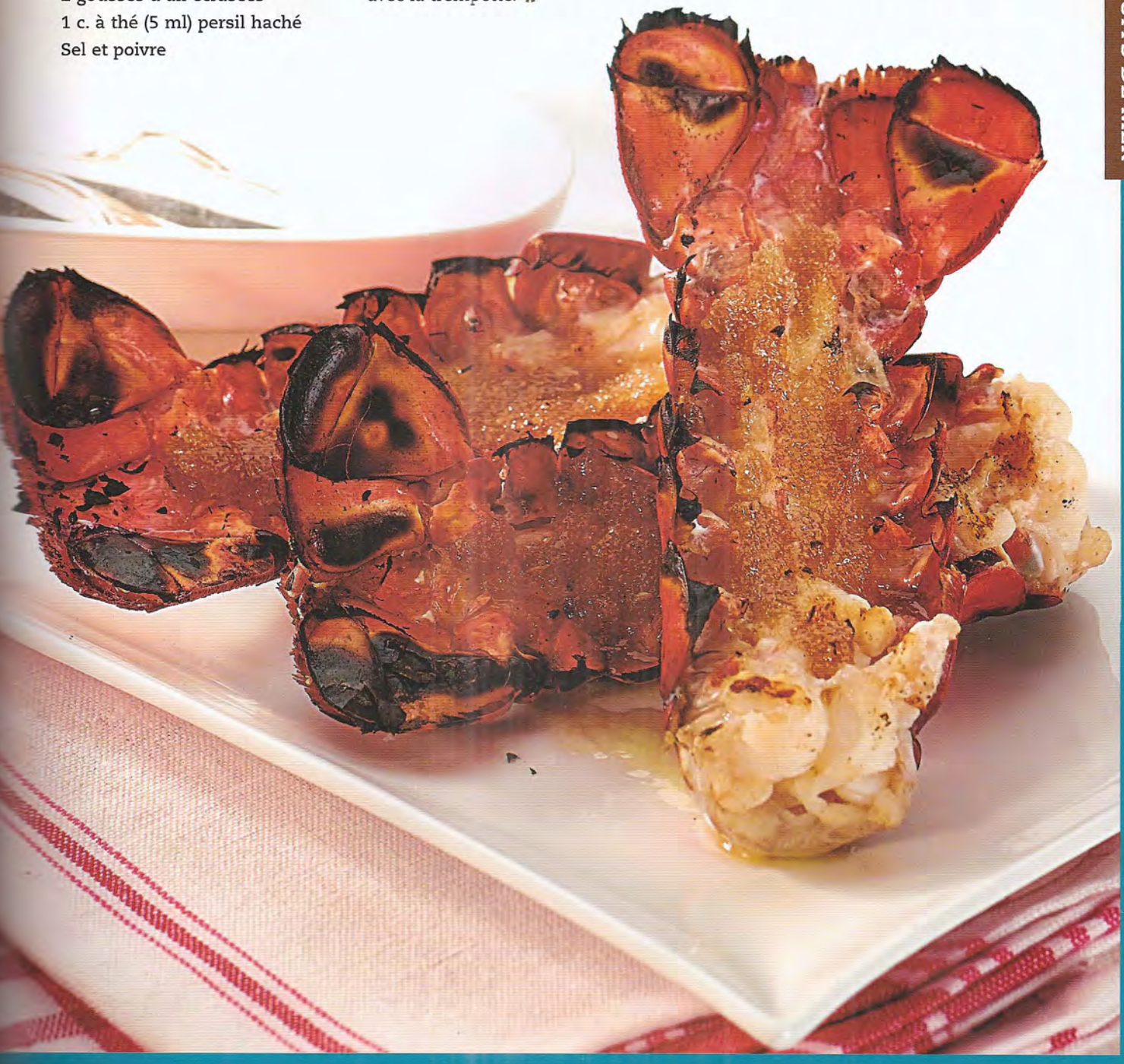
TREMPETTE

¼ t. (60 ml) beurre
2 gousses d'ail écrasées
1 c. à thé (5 ml) persil haché
Sel et poivre

Dans une petite casserole, mélanger la cassonade, le beurre et la chapelure. Chauffer la casserole à feu moyen en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le sucre dissout.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Faire griller les queues de homard pendant 4 à 6 minutes.

Dans une autre casserole, mélanger les ingrédients de la trempette. Faire fondre le beurre. Retirer le homard du gril et badigeonner de la sauce. Servir avec la trempette. ❋



4 portions • Préparation : 30 min • Grillage : 10 min

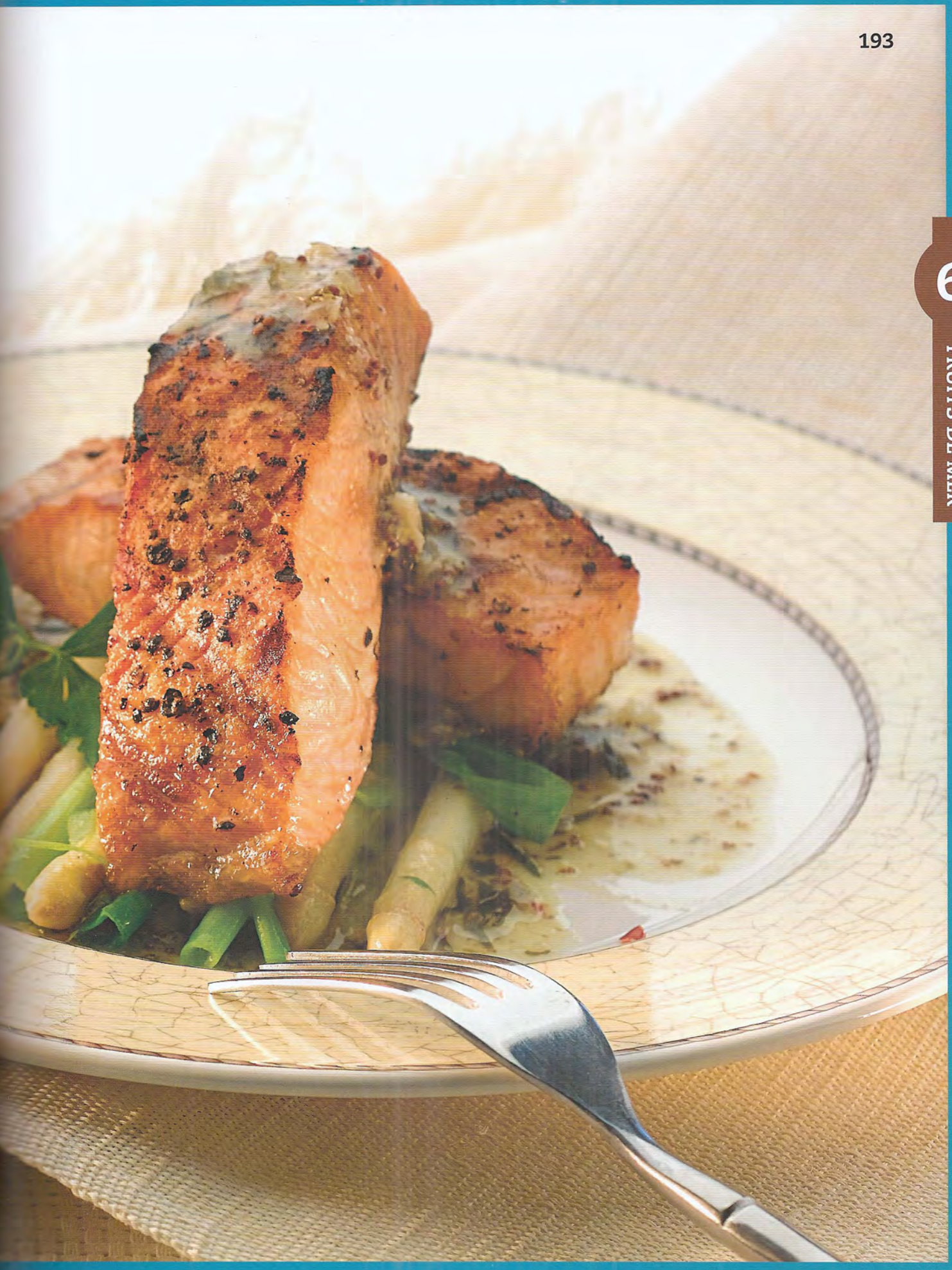
SAUMON À L'ESTRAGON

4 filets de saumon
(6 à 8 oz/180 à 240 g chacun)
Sel et poivre
1 oignon moyen, coupé en dés
2 c. à thé (10 ml) estragon séché
2 c. à soupe (30 ml) échalote hachée
½ t. (125 ml) vin blanc
2 c. à soupe (30 ml) moutarde de Dijon
¼ t. (60 ml) bouillon de poulet
¼ t. (60 ml) crème légère

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Saler et poivrer les filets de saumon ; laisser reposer de 5 à 10 minutes.

Déposer les autres ingrédients dans une casserole moyenne et amener à faible ébullition.

Faire griller le saumon à feu moyen-élevé jusqu'à ce que la chair soit opaque. Napper de sauce et servir. ❋



SAUMON SAUVAGE GRILLÉ DE CB AVEC SALSA À L'ANANAS GRILLÉ ET À L'OIGNON DOUX

18 oz (540 g) saumon sauvage de l'Alaska frais ou congelé
1 c. à soupe (15 ml) sel casher
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
½ t. (125 ml) vermouth blanc sec
3 c. à soupe (45 ml) huile de canola ou de pépins de raisins
1 oignon sucré moyen, pelé et coupé en tranches de ¼ po (6 mm) d'épaisseur
1 ananas frais de format moyen, pelé, sans le cœur et coupé en deux, dans le sens de la longueur
1 botte de coriandre fraîche

Rincer et tamponner le saumon pour l'assécher. Couper les portions plus minces du filet et les faire griller séparément puisqu'elles cuiront plus rapidement. Couper le morceau principal en deux grosses ou en quatre plus petites portions.

Déposer le poisson dans un plat de verre et assaisonner le poisson, au goût, de sel casher et de poivre. Retourner le filet, côté chair au-dessous, et ajouter ½ t. (125 ml) de vermouth blanc sec. Couvrir et réfrigérer jusqu'à environ 20 minutes avant la cuisson.

Préchauffer une grande marmite sur un feu moyen-élevé. Ajouter 3 c. à soupe (45 ml) d'huile ; incorporer l'oignon en surveillant de près pour qu'il ne brûle pas. Réduire à feu doux et laisser l'oignon suer, à découvert, pendant 3 minutes. Augmenter la température du feu à moyenne-

élevée et cuire jusqu'à ce que les oignons caramélisent. Retirer du feu et réserver.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Vingt minutes avant de faire griller, sortir le saumon du réfrigérateur et déposer les morceaux dans un plateau recouvert de papier ciré, afin qu'il atteigne la température ambiante. (Le poisson froid cuit de l'extérieur, mais reste cru à l'intérieur.)

Régler la température du gril à moyenne-élevée ; déposer les morceaux de poisson sur le gril, entourés de morceaux d'ananas. Fermer le gril et laisser cuire pendant environ 6 à 7 minutes. À l'aide d'une pince, retourner les morceaux d'ananas pour qu'ils s'imprègnent de belles marques de grillage, sans toutefois brûler. Au fur et à mesure que les morceaux de poisson cuisent, insérer une spatule de métal entre la peau et la chair du poisson. En un mouvement, retourner le poisson et le déposer sur sa peau. La peau continuera de cuire et deviendra croustillante, tout en protégeant la chair et en l'empêchant de coller à la grille. Couvrir et laisser cuire de 2 à 3 minutes.

Retirer les morceaux de saumon les plus minces ; réserver. Retirer les morceaux d'ananas bien marqués.

Insérer un thermomètre à lecture instantanée dans la partie la plus charnue du poisson – la température interne est de 130 °F (55 °C) quand il est cuit. Le poisson est cuit lorsque sa chair est opaque.

Si les oignons ont refroidi, les réchauffer au micro-ondes pendant environ 30 secondes ou à feu moyen en prenant soin de ne pas les laisser brûler.

Mélanger les morceaux d'ananas grillés et l'oignon réchauffé. À l'aide de l'extrémité de la spatule, trancher l'ananas pour que son jus se combine à celui de l'oignon.

Déposer le poisson sur un plateau et retirer la peau croustillante à l'aide d'une spatule de métal. Présenter les filets sur le plateau, couverts de la salsa d'ananas grillé et d'oignon caramélisé. Décorer de coriandre et de peau de poisson croustillante. ❋

4 portions • Préparation : 30 min • Grillage : 10 min

BURGERS DE SAUMON À L'ASIATIQUE

1 lb (450 g) filet de saumon, peau et arête enlevés, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1 c. à soupe (15 ml) gingembre frais pelé et haché fin
1 c. à soupe (15 ml) ail haché finement
2 oignons verts avec 2 po (5 cm) de portion verte, finement tranchés
½ c. à soupe (7 ml) coriandre fraîche hachée
1 c. à thé (5 ml) sel de mer ou sel casher
1 c. à soupe (15 ml) jus de citron frais
½ c. à soupe (7 ml) sauce soja
½ t. (125 ml) chapelure de biscuits
2 gros œufs légèrement battus

Dans le robot avec la lame de métal installée, mixer le saumon jusqu'à ce qu'il soit grossièrement haché, en raclant les côtés du bol à une ou deux reprises. (Attention ! Il est facile de passer d'une consistance grossièrement hachée à une purée !)

Transvider dans un bol moyen. Ajouter le gingembre, l'ail, les oignons verts, la coriandre, le sel, le jus de citron et la sauce soja. Mélanger avec une spatule de caoutchouc. Incorporer la chapelure, puis les œufs. Façonner 4 galettes d'un pouce (2,5 cm) d'épaisseur. Réfrigérer pendant au moins 20 minutes avant de faire cuire. Les galettes peuvent être préparées à l'avance et réfrigérées pendant un maximum de 8 heures.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Faire griller les galettes de saumon sur le gril pendant 4 à 5 minutes. Retourner et cuire de 4 à 5 minutes de plus. ❋

4 portions • Préparation : 30 min • Grillage : 10 min

SAUMON GRILLÉ D'AFRIQUE DU NORD

1 pot (4 oz/120 g) olives vertes égouttées et tranchées
¾ t. (175 ml) yogourt nature faible en gras
½ t. (125 ml) persil frais haché
¼ t. (60 ml) coriandre fraîche hachée
3 c. à soupe (45 ml) jus de lime
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) ail haché fin
2 c. à thé (10 ml) paprika
1 c. à thé (5 ml) cumin moulu
1 c. à thé (5 ml) curcuma
½ c. à thé (2 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) flocons de piment rouge
4 filets ou steaks de saumon de 4 à 6 oz (120 à 180 g) chacun, frais, décongelés ou congelés
1½ c. à soupe (22 ml) huile de canola ou d'olive
1 c. à thé (5 ml) assaisonnement de poivre au citron
2 c. à soupe (30 ml) oignon rouge effilé

Réserver 2 c. à soupe (30 ml) d'olives. Mélanger le reste des olives, le yogourt, le persil, la coriandre, le jus de lime, l'huile, l'ail, le paprika, le cumin, le curcuma, le sel et les flocons de piment ; réserver. Rincer le saumon à l'eau froide pour éliminer tout résidu de glace et le tamponnez à l'aide de papier essuie-tout pour l'assécher. Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée.

Recouvrir d'huile le fond d'une poêle à frire et la préchauffer sur le gril. Badigeonner d'huile les deux côtés des morceaux de saumon. Déposer le saumon dans la poêle et cuire, à découvert, de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il soit grillé. Retourner le saumon et saupoudrer de poivre au citron. Déposer le couvercle sur la poêle et réduire le feu à une intensité moyenne. Cuire de 6 à 8 minutes de plus si le saumon était congelé ; de 3 à 4 minutes s'il s'agit de saumon frais ou décongelé. Verser une portion de sauce sur chaque morceau de saumon et saupoudrer des olives réservées et des oignons effilés. ❋

4 portions • Préparation : 30 min • Grillage : 6 à 8 min

MORUE ET BROCHETTES D'IGNAME ET DE PLANTAIN GRILLÉS, SAUCE À LA NOIX DE COCO ÉPICÉE

4 à 6 brochettes de bois
4 filets de morue de 4 à 6 oz (120 à 180 g) chacun
Huile d'olive, au besoin
Sel de mer au goût
Poivre au goût
1 piment jalapeño épépiné et haché fin
3 gousses d'ail finement hachées
2 gros plantains à peau noire ou grosses bananes fermes, pelés et coupés en tranches de 1 po (2,5 cm)
2 ignames ou patates douces moyennes, pelées et coupées en cubes de 1½ po (3,75 cm)
¼ t. (60 ml) cassonade, divisée
½ c. à thé (2 ml) poudre de chili
⅛ c. à thé (0,5 ml) muscade
1 boîte lait de coco de 14 oz (420 ml) (régulier ou faible en gras)
⅔ t. (150 ml) jus de lime
4 petits oignons verts finement tranchés
1 c. à soupe (15 ml) pâte de cari thaï verte
2 c. à soupe (30 ml) basilic effilé
1 c. à soupe (15 ml) fécule de maïs
¼ t. (60 ml) noix de coco grillée

Avant de faire griller, tremper les brochettes de bois dans l'eau pendant 30 minutes. Badigeonner d'huile d'olive les deux côtés des filets de poisson, puis les saler et les poivrer. Scarifier le dessus des filets d'entailles espacées de 1½ à 2 po (3,75 à 5 cm). Dans un petit bol, mélanger le piment jalapeño et l'ail. Enduire la morue de ce mélange. Couvrir et réfrigérer.

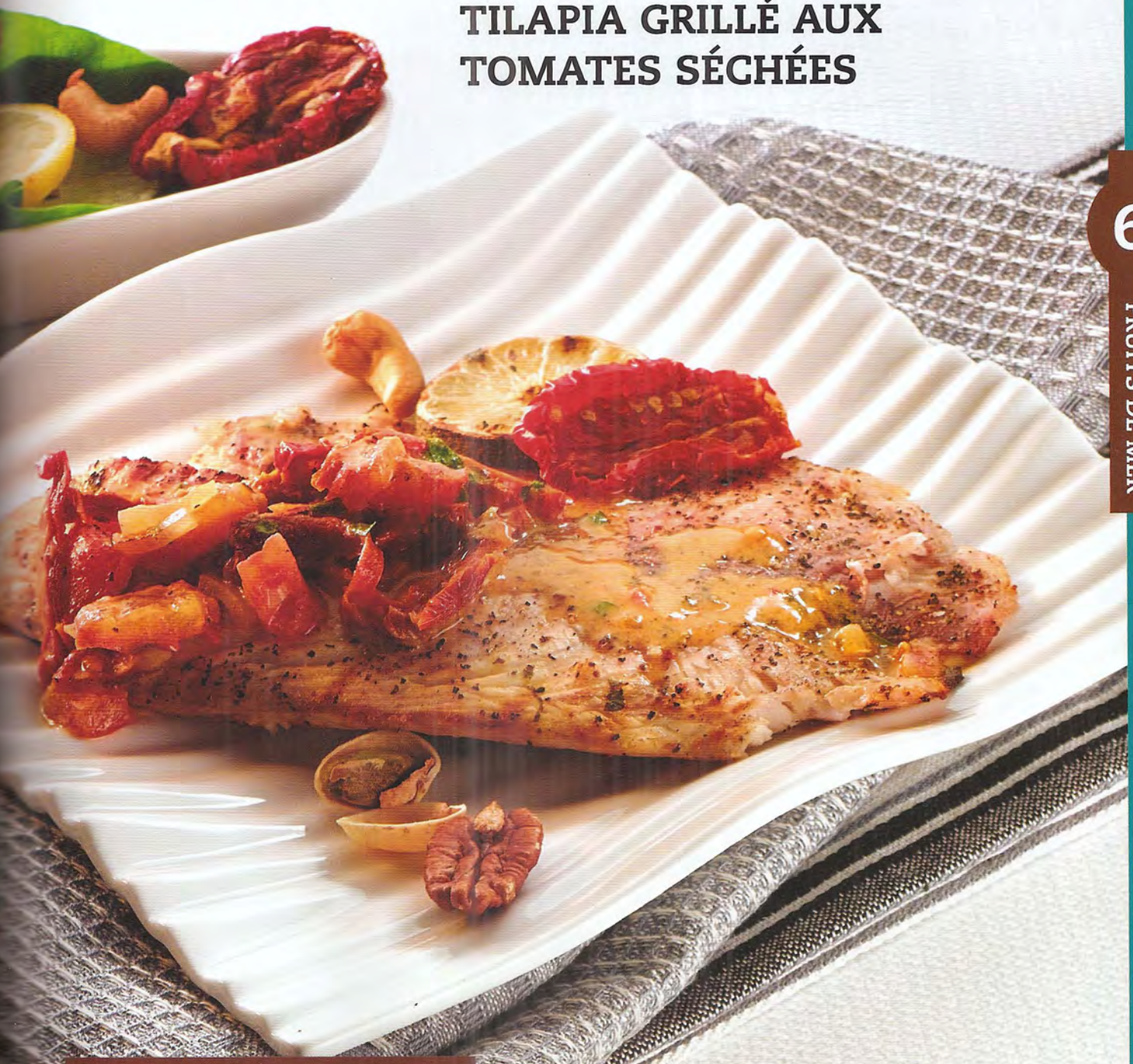
Dans un grand bol de verre, faire cuire les plantains et les ignames au micro-ondes, à puissance élevée, pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à amollir. Dans un petit bol séparé, mélanger 1 c. à soupe (15 ml) de sel, 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade, la poudre de chili et la muscade. Verser 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive sur les autres légumes ; saupoudrer du mélange au sucre; mélanger pour bien enduire. Enfilez les légumes sur les brochettes.

Préchauffer le gril ou le grilloir du four à une température moyenne-élevée. Dans une casserole, mélanger le lait de coco, le jus de lime, les oignons verts, la pâte de cari, 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade, le basilic, la fécule de maïs et 1 c. à thé (5 ml) de sel jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Cuire sur le gril ou sur la cuisinière jusqu'à ce que le mélange bout et épaississe, en remuant souvent. Garder chaud.

Placer les brochettes de légumes sur le gril ou dans un bac badigeonné d'huile d'olive et placé sous le grilloir. Placer les filets de morue sur la grille badigeonnée d'huile d'olive. Faire cuire la morue et les brochettes de légumes à 5 à 6 po (12 à 15 cm) de la source de chaleur pendant 6 à 8 minutes, en retournant une fois les brochettes en cours de cuisson. Cuire jusqu'à ce que le poisson soit opaque de toutes parts et que les légumes soient grillés.

Pour servir, napper de ¼ t. (60 ml) de sauce et 1 c. à soupe (15 ml) de noix de coco grillée.

TILAPIA GRILLÉ AUX TOMATES SÉCHÉES



1 c. à thé (5 ml) jus de citron
Sel et poivre au goût
1 c. à thé (5 ml) coriandre fraîche hachée
2 filets de tilapia de 8 à 10 oz (240 à 400 g) chacun
2 tomates séchées au soleil en juliennes
1 tomate moyenne en dés
½ t. (125 ml) vin blanc
¼ oignon rouge en dés
1 c. à thé (5 ml) persil frais haché
¼ t. (60 ml) crème légère

Préchauffer le gril à une intensité moyenne à basse. Mélanger le jus de citron, le sel, le poivre et la coriandre. Verser sur le poisson, dans une assiette plate. Dans une casserole moyenne, mélanger tout le reste des ingrédients, sauf la crème et le poisson. Amener à ébullition et ajouter la crème. Retirer du feu. Faire griller le tilapia de 8 à 10 minutes en le retournant à l'occasion. Déposer sur une assiette, napper de sauce et servir.

4 portions • Préparation : 15 min • Marinade : 2 h • Grillage : 10 à 15 min

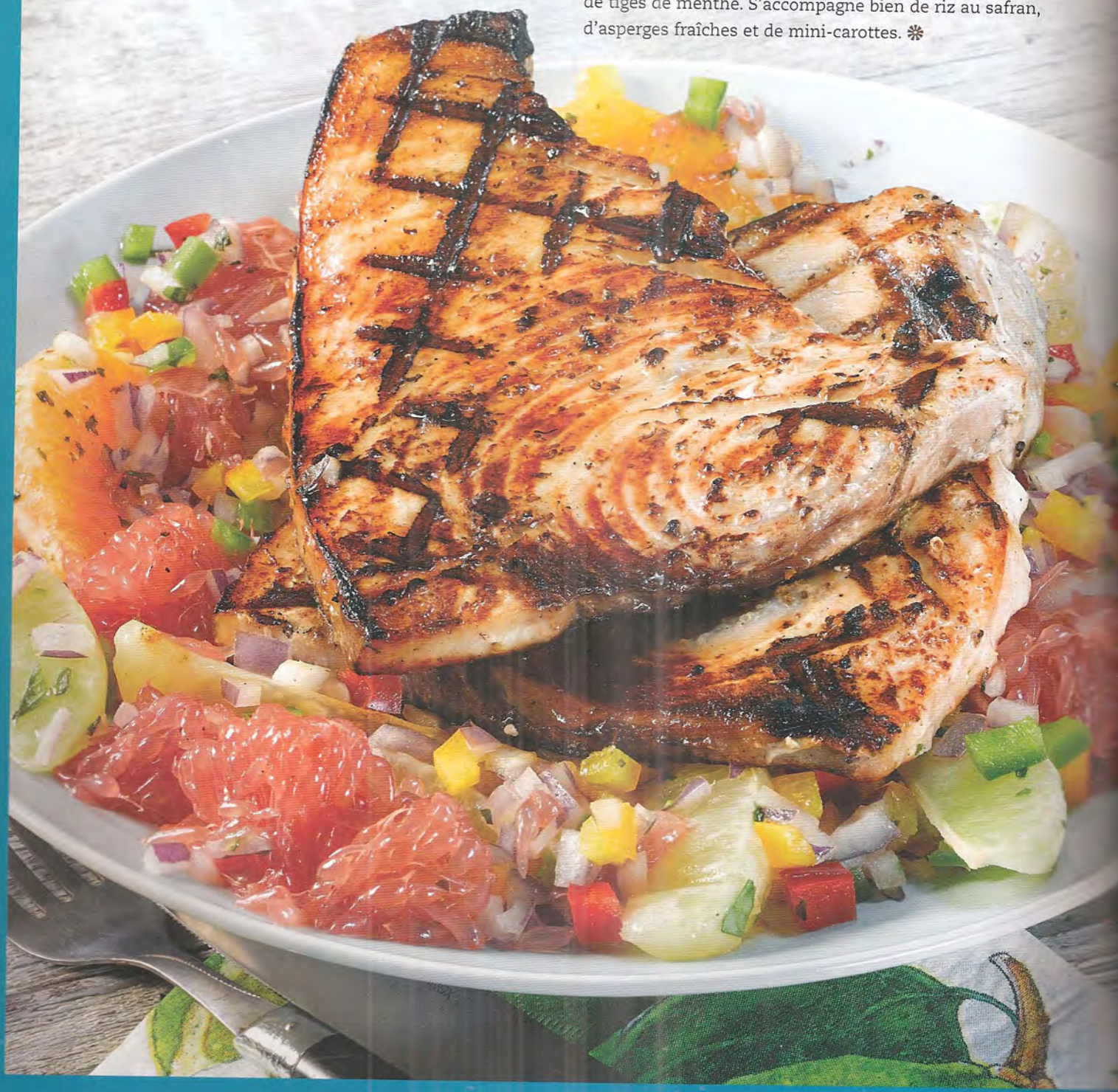
ESPADON GRILLÉ AVEC SALSA AUX AGRUMES

4 steaks d'espadon de 5 oz (150 g)
1 c. à soupe (15 ml) huile de maïs
Sel et poivre au goût

Préparer la salsa d'agrumes – mélanger tous les ingrédients à l'exception de l'espadon, de l'huile de maïs, du sel et du poivre, puis laisser mariner pendant quelques heures.

Saler et poivrer au goût les steaks d'espadon. Badigeonner légèrement de 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de maïs. Faire griller environ 5 minutes par côté ou jusqu'à ce que le poisson soit ferme et légèrement opaque. (Vérifier à l'aide de la pointe d'un couteau.)

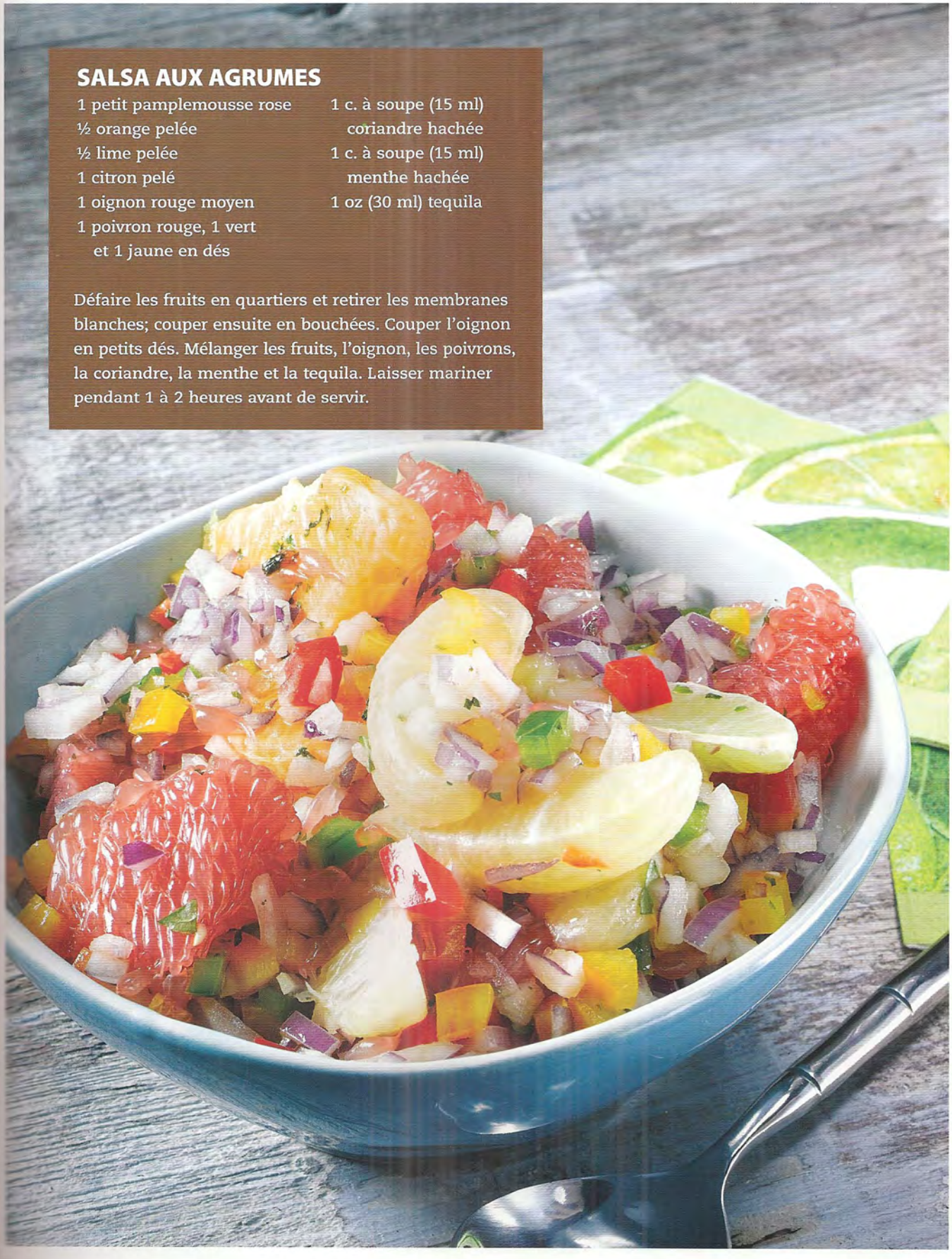
À l'aide d'une cuillère, déposer la salsa sur les steaks d'espadon grillés. Décorer de tiges de menthe. S'accompagne bien de riz au safran, d'asperges fraîches et de mini-carottes. ❋



SALSA AUX AGRUMES

1 petit pamplemousse rose
½ orange pelée
½ lime pelée
1 citron pelé
1 oignon rouge moyen
1 poivron rouge, 1 vert et 1 jaune en dés
1 c. à soupe (15 ml) coriandre hachée
1 c. à soupe (15 ml) menthe hachée
1 oz (30 ml) tequila

Défaire les fruits en quartiers et retirer les membranes blanches; couper ensuite en bouchées. Couper l'oignon en petits dés. Mélanger les fruits, l'oignon, les poivrons, la coriandre, la menthe et la tequila. Laisser mariner pendant 1 à 2 heures avant de servir.



Repas rapide • 4 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 10 à 20 min

FLÉTAN GRILLÉ, SAUCE AUX PIMENTS VERTS

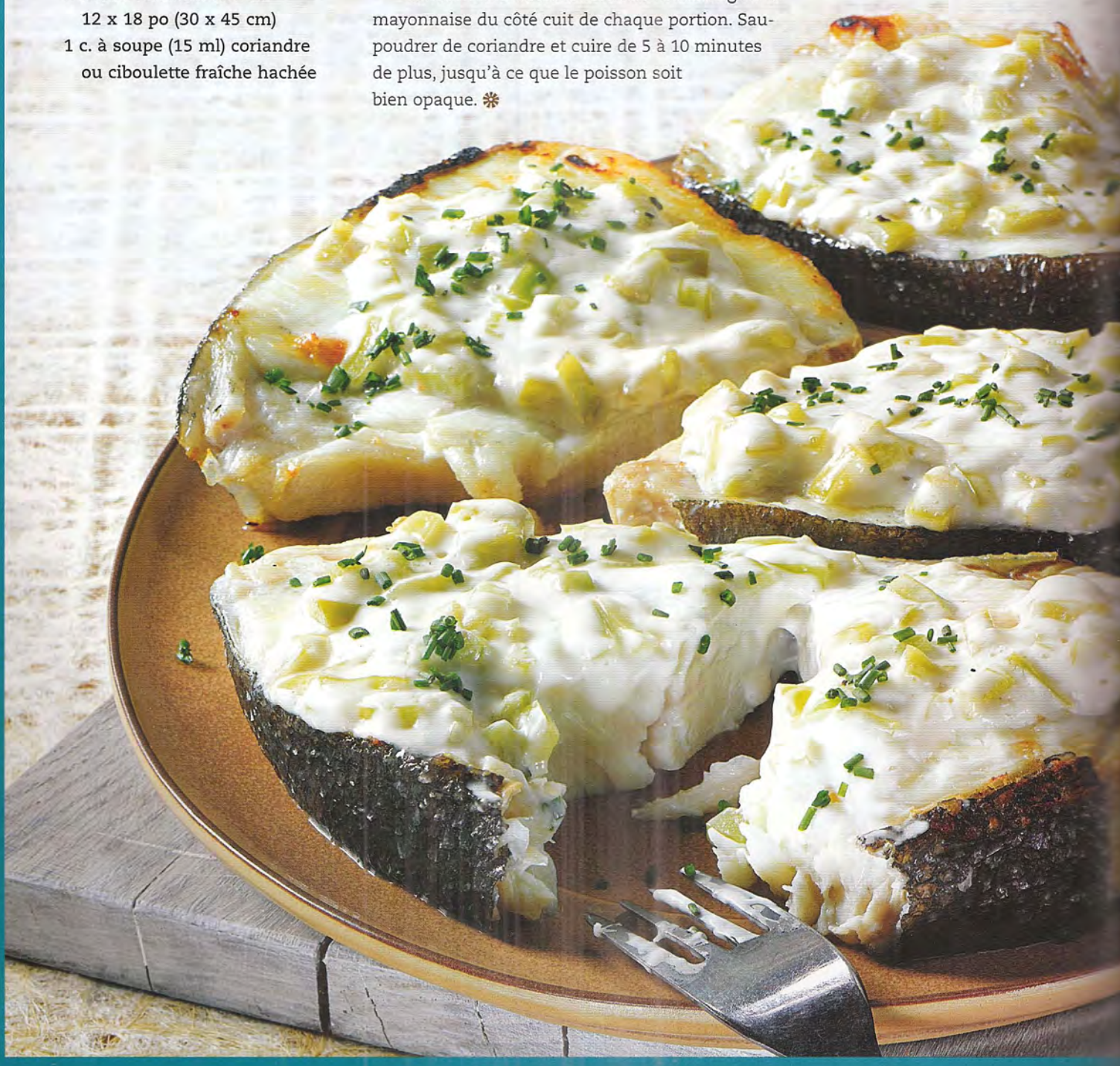
½ t. (125 ml) yogourt nature ou mayonnaise faible en gras
1 boîte (4 oz/120 g) piments verts doux en dés
1 c. à soupe (15 ml) jus de lime
4 filets ou steaks de flétan de 4 à 6 oz (120 à 180 g) chacun, frais ou congelés
1 feuille d'aluminium de 12 x 18 po (30 x 45 cm)
1 c. à soupe (15 ml) coriandre ou ciboulette fraîche hachée

Une recette de Toni Bocci de Cordova, en Arkansas.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Mélanger la mayonnaise, les piments verts et le jus de lime ; réserver.

Rincer le poisson à l'eau froide pour éliminer tout résidu de glace et le tamponner à l'aide de papier essuie-tout pour l'assécher. Déposer le flétan sur la feuille d'aluminium enduite d'huile, puis sur le gril. Cuire pendant 9 minutes si le poisson était congelé ; de 5 minutes s'il s'agit de poisson frais ou décongelé.

Retourner le flétan et étendre le mélange à la mayonnaise du côté cuit de chaque portion. Saupoudrer de coriandre et cuire de 5 à 10 minutes de plus, jusqu'à ce que le poisson soit bien opaque. ❋



BROCHETTES DE FLÉTAN À LA THAÏ

2 c. à soupe (30 ml) huile végétale
1 c. à soupe (15 ml) pâte de cari thaï verte
1 c. à soupe (15 ml) gingembre frais râpé
1 c. à soupe (15 ml) vinaigre de vin blanc
1 c. à thé (5 ml) sauce de poisson thaï
1 c. à thé (5 ml) huile de sésame grillé
1½ lb (675 g) steaks ou filets de flétan sans arêtes et sans peau, coupés en morceaux de 1½ po (3,75 cm)
12 tiges de citronnelle fraîche, d'environ ¼ po (6 mm) d'épaisseur et de 6 po (15 cm) de longueur ou brochettes de bois trempées pendant 30 minutes

Bien mélanger l'huile, la pâte de cari, le gingembre, le vinaigre, la sauce de poisson et l'huile de sésame. Badigeonner le mélange sur le poisson ; couvrir et réfrigérer pendant 30 minutes.

Préchauffer le gril à intensité moyenne-élevée. Enfiler 2 à 3 morceaux de flétan sur les brochettes. Disposer les brochettes sur la grille bien huilée. Faire griller directement au-dessus de la source de chaleur pendant 4 à 5 minutes par côté, en retournant une fois les brochettes pendant la cuisson. Cuire jusqu'à ce que le poisson soit opaque de toutes parts. ❋

Repas rapide • 4 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 10 min

SAUMON EN CROÛTE DE SUCRE CARBONISÉ

4 à 6 filets de saumon sans peau (4 à 6 oz / 120 à 180 g chacun)
2 c. à soupe (30 ml) huile de canola
¼ à ⅓ t. (60 à 75 ml) moutarde piquante chinoise ou de Dijon, au goût

MARINADE SÈCHE AU SUCRE

2 c. à soupe (30 ml) sucre
1 c. à soupe (15 ml) poudre de chili
1 c. à thé (5 ml) poivre noir
½ c. à thé (2 ml) cumin moulu
½ c. à thé (2 ml) paprika
½ c. à soupe (7 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) moutarde sèche
Trait cannelle moulue

Huiler une plaque à frire en fonte et la préchauffer sur le gril ou sur le brûleur latéral à une température moyenne-élevée. Mélanger tous les ingrédients de la marinade sèche au sucre. Enduire généreusement de marinade un côté de chaque filet.

Déposer délicatement les filets de saumon sur la plaque, côté assaisonné vers le bas. Cuire pendant environ 2 minutes pour les saisir, puis les retourner. Réduire le feu à intensité moyenne et continuer la cuisson pendant 6 à 8 minutes. Cuire jusqu'à ce que le poisson soit opaque de toutes parts.

Servir avec de la moutarde, au goût. ❋

LANIÈRES DE SAUMON GRILLÉ AU CITRON ET AU GINGEMBRE

- 1 ½ lb (675 g) filet de saumon avec la peau
- ¼ t. (60 ml) huile de canola
- ¼ t. (60 ml) jus de citron
- 2 c. à soupe (30 ml) sauce soja
- 2 c. à soupe (30 ml) miel
- ½ c. à thé (2,5 ml) gingembre moulu
- ¼ t. (60 ml) oignons verts finement coupés
- 1 c. à thé (5 ml) zeste de citron

Couper le filet de saumon en lanières de 1 ¼ po (3,1 cm). Dans un grand plat de verre peu profond, mélanger tout le reste des ingrédients. Ajouter les lanières de saumon et bien les enrober. Mariner pendant 30 minutes, en les retournant plusieurs fois. Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Retirer le saumon de la marinade ; jeter la marinade.

Déposer le saumon, côté peau vers le haut, sur la grille, pendant 3 minutes. Retourner délicatement et poursuivre la cuisson, côté peau au-dessous, pendant 3 à 4 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'il soit cuit et que le centre s'émiette à la fourchette. Pour retirer les lanières du gril, insérer la spatule entre la peau et le saumon. La lanière de poisson sera ainsi détachée de sa peau et prête à être servie. Décorer l'assiette d'oignon vert haché, de zeste et de tranches de citron. ❋

6 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 5 à 8 min

SAUMON GRILLÉ DE ZOÉ ET SALSA D'ANANAS SUR TRIANGLES DE CIABATTA GRILLÉS

6 filets de saumon (6 à 8 oz/180 à 240 g chacun)
3 gros citrons
2 grosses limes
8 oz (240 g) crème sure
Aérosol de cuisson antiadhésif
6 carrés de papier aluminium épais de 12 po (30 cm)
1 c. à soupe (15 ml) coriandre fraîche hachée
1 gros pain ciabatta

Rincer le saumon à l'eau froide, tamponner pour l'assécher. Retirer tout fragment d'arête.

Trancher un citron et une lime en six tranches chacun. Ajouter le zeste et le jus d'une lime à la crème sure ; réserver.

Vaporiser la peau de chaque filet d'aérosol de cuisson et déposer un filet sur chaque carré d'aluminium. Saler et poivrer, puis garnir de coriandre fraîche et d'une tranche de citron et de lime. Presser le jus de citron sur le poisson ; refermer la feuille d'aluminium.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Faire griller les papillotes sur le gril pendant 5 à 8 minutes. Pendant que le saumon cuit, couper le ciabatta en trois triangles, puis en deux pour obtenir 6 portions. Faire rôtir sur le gril.

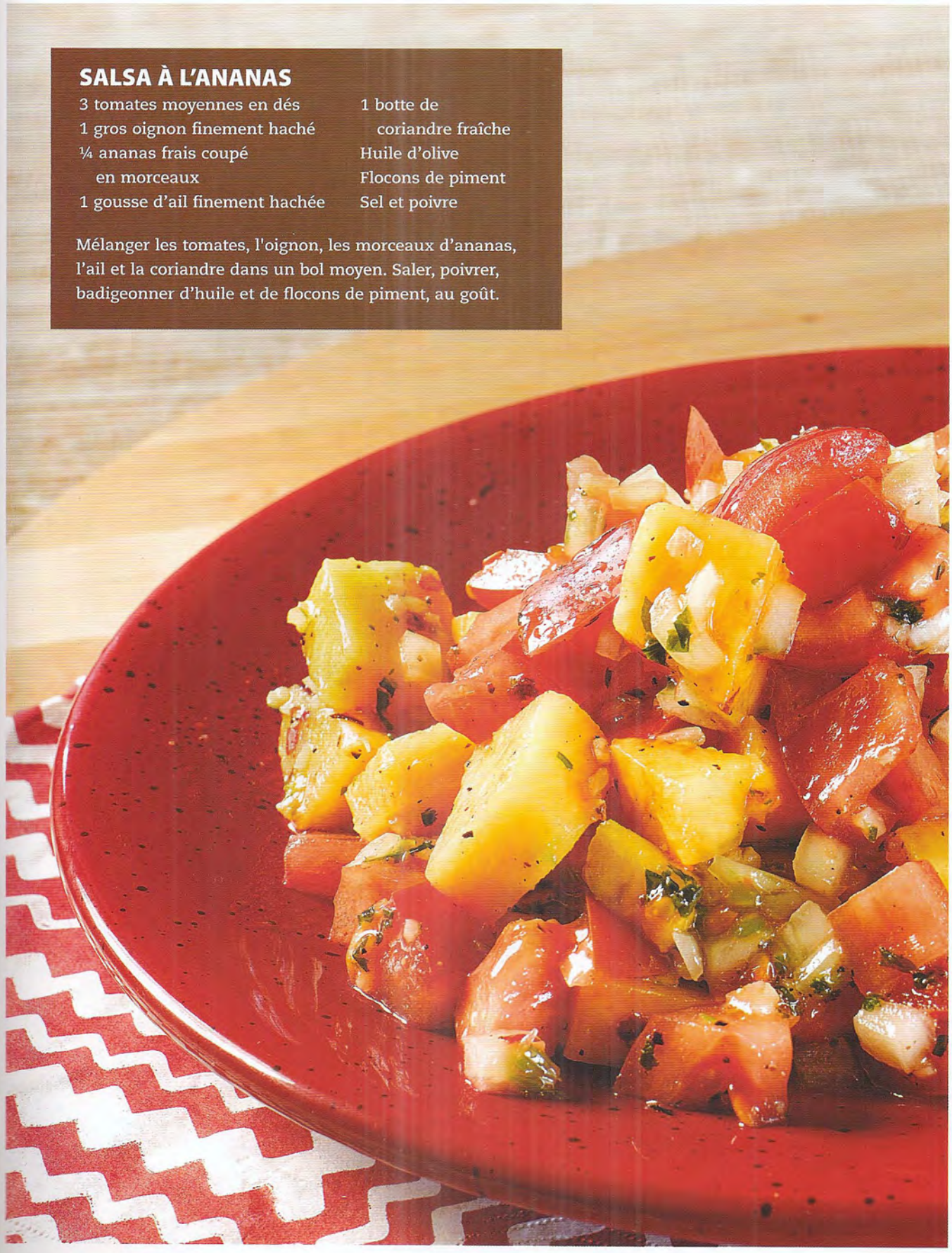
Déposer la salsa sur les triangles de ciabatta. Napper d'huile d'olive ; y déposer le saumon cuit et ajouter une cuillère de crème sure. ❋

Cette recette est pensée en portions individuelles ; toutefois, il est possible de la modifier en préparant un demi-poisson entier et en l'enveloppant lâchement de papier aluminium. Vous pouvez aussi l'utiliser comme recette de base et l'adapter à vos goûts personnels. —CB

SALSA À L'ANANAS

3 tomates moyennes en dés
1 gros oignon finement haché
¼ ananas frais coupé en morceaux
1 gousse d'ail finement hachée
1 botte de coriandre fraîche
Huile d'olive
Flocons de piment
Sel et poivre

Mélanger les tomates, l'oignon, les morceaux d'ananas, l'ail et la coriandre dans un bol moyen. Saler, poivrer, badigeonner d'huile et de flocons de piment, au goût.

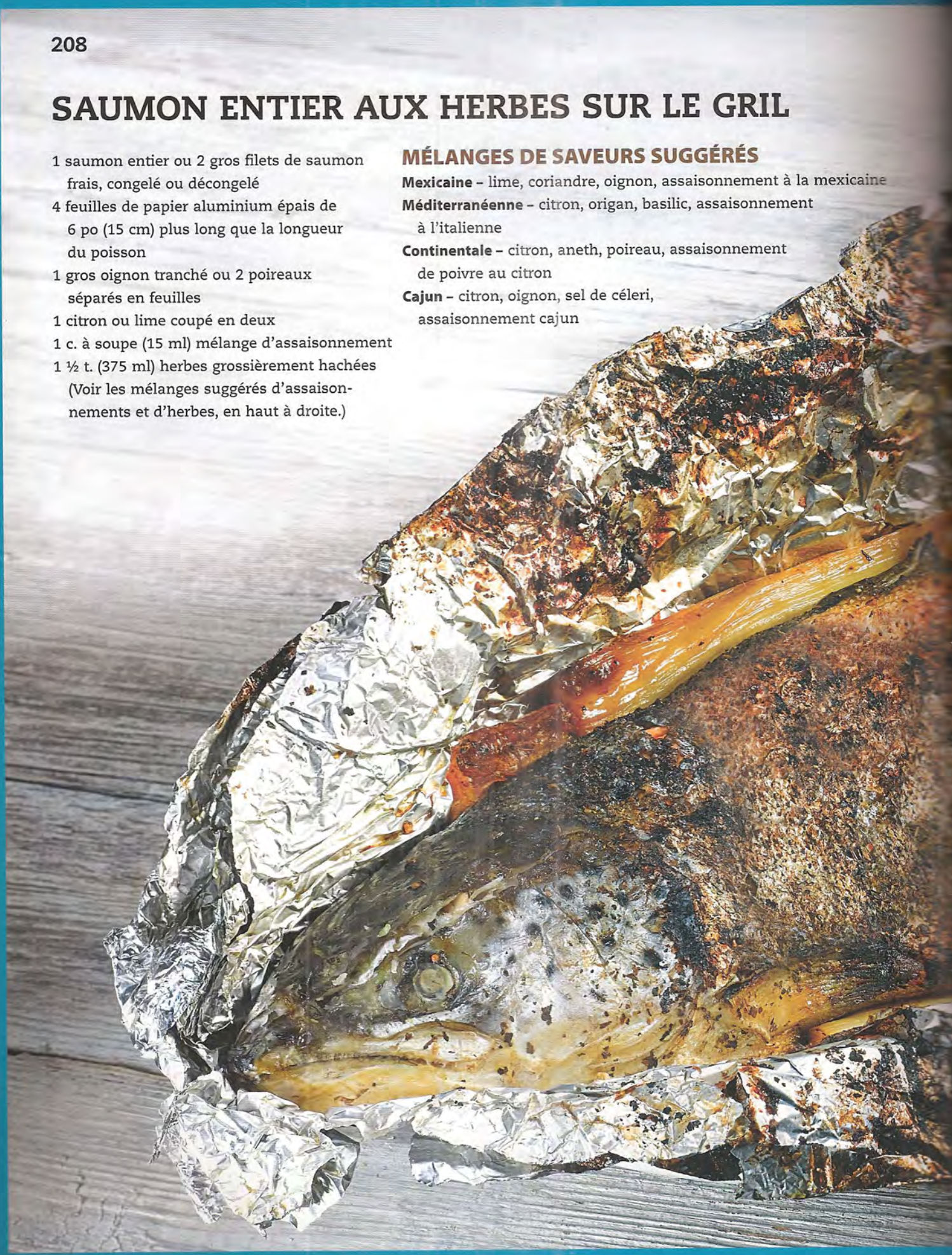


SAUMON ENTIER AUX HERBES SUR LE GRIL

1 saumon entier ou 2 gros filets de saumon frais, congelé ou décongelé
4 feuilles de papier aluminium épais de 6 po (15 cm) plus long que la longueur du poisson
1 gros oignon tranché ou 2 poireaux séparés en feuilles
1 citron ou lime coupé en deux
1 c. à soupe (15 ml) mélange d'assaisonnement
1 ½ t. (375 ml) herbes grossièrement hachées (Voir les mélanges suggérés d'assaisonnements et d'herbes, en haut à droite.)

MÉLANGES DE SAVEURS SUGGÉRÉS

Mexicaine – lime, coriandre, oignon, assaisonnement à la mexicaine
Méditerranéenne – citron, origan, basilic, assaisonnement à l'italienne
Continentale – citron, aneth, poireau, assaisonnement de poivre au citron
Cajun – citron, oignon, sel de céleri, assaisonnement cajun



Rincer le saumon à l'eau froide pour éliminer tout résidu de glace et le tamponner à l'aide de papier essuie-tout pour l'assécher. Étendre une double épaisseur de pellicule aluminium sur un grand plateau. Vaporiser la surface d'aérosol de cuisson.

Disposer la moitié des oignons ou des poireaux, en longueur, au centre de la feuille. Déposer le saumon sur les oignons ; presser le citron ou la lime sur les deux côtés du poisson. Saupoudrer l'assaisonnement séché des deux côtés du poisson. Ajouter des herbes par-dessus, par-dessous et, si le poisson n'est pas congelé, dans la cavité ventrale.

Étendre une double épaisseur de papier d'aluminium. Vaporiser la surface d'huile, puis placer le côté huilé sur le saumon. Rouler, pincer et sceller tous les côtés pour former une papillote.

Faire cuire le saumon sur le gril à température moyenne-élevée, à 5 à 6 po (12 à 15 cm) de la source de chaleur pendant 50 à 60 minutes s'il est congelé ; 45 à 55 minutes s'il est frais ou décongelé, en retournant la papillote toutes les 15 minutes. Cuire jusqu'à ce que le poisson soit opaque de toutes parts. ❋

RÉPUTÉ SAUMON FUMÉ DE CB

1 demi-saumon en filet (1 po [2,5 cm] dans la partie la plus épaisse et de 12 po [30 cm] de longueur) de 3 à 5 lb (1,35 à 2,25 kg)
2 t. (500 ml) cassonade
½ t. (125 ml) sel pour marinades
1 sachet (3 oz/90 g) assaisonnement de type « crab boil »
1 c. à soupe (15 ml) mélasse

Le saumon contient beaucoup d'huiles bénéfiques, il est faible en gras saturés et en cholestérol, et très facile à préparer de plein de façons. Cette recette produit un poisson tendre qui se transforme instantanément en un impressionnant hors-d'œuvre. N'oubliez pas le temps de prise de 8 heures. —CB

Demandez à votre poissonnier de retirer les arêtes du saumon. Découper les portions les plus minces du filet – les 3 derniers pouces (7,5 cm) de la queue et du ventre. (On peut les utiliser pour agrémenter les œufs brouillés du matin.) Rincer le filet sous le robinet d'eau froide et le tapoter avec un linge de cuisine sec.

Dans un bol, bien mélanger la cassonade, le sel pour marinades et le contenu du sachet d'assaisonnement. Ajouter suffisamment d'eau à ces ingrédients secs pour former une bouillie légèrement plus mouillée qu'une pâte. Déposer le filet de saumon dans un grand plat de verre de 2 po (5 cm) de profondeur ou dans un grand sac de plastique et enduire la chair de cette pâte. Couvrir le plat d'une pellicule plastique étanche ou fermer le sac et réfrigérer toute la nuit. Deux heures avant de faire fumer le poisson, sortir la viande du réfrigérateur. Gratter la pâte et placer le saumon dans une passoire métallique pour égoutter le surplus tout en conservant de petits morceaux d'assaisonnement.

Placer ensuite le filet de saumon, côté chair vers le haut, sur une plaque de cuisson ; tamponner pour l'assécher. (Ne pas rincer.) Étendre le reste d'assaisonnement sur le poisson. Par-dessus, napper d'une fine ligne sinueuse de mélasse.

Laisser la garniture sécher sur le poisson ou utiliser un sèche-cheveux à faible température pour accélérer le processus. Les garnitures sont sèches lorsqu'elles sont « collantes » au toucher.

Régler le fumoir à 250 °F (120 °C). Ajouter des copeaux d'aulne ou de cerisier pour créer une nouvelle saveur. Une fumage humide convient mieux à ce poisson ; toutefois, si vous utilisez un fumage à sac, laisser un bol d'eau dans le fumoir pour préserver la texture du poisson. Veiller à ce que les grilles soient exemptes de débris.

Avec les mains, déposer le poisson de travers sur la grille, côté chair sur le dessous, pour que les marques forment des losanges. Fermer le couvercle du fumoir. Tout en maintenant une température uniforme, faire fumer le saumon de 1 à 2 heures – selon la chaleur du fumoir, le nombre de filets et leur épaisseur. Lorsque le poisson est prêt, utiliser des gants résistant à la chaleur pour retirer la grille du fumoir avec le poisson. Placer une grande plaque de cuisson sur le poisson et retourner la grille pour que la plaque de cuisson soit au-dessous. Retirez les grilles. Réfrigérer le poisson jusqu'au moment de servir. Servir avec du pain, des tranches d'oignon rouge, du fromage à la crème, des quartiers de citron et des câpres. ❋

7 Légumes, accompagnements et salades

214 Maïs grillé parfait d'oncle Jim
215 Super salade asiatique
216 Salade de pommes de terre mexicaine
218 Maïs grillé avec pesto de tomates séchées
220 Salade de tomate, concombre et ail de Mary
221 Endives grillées au bleu
222 Salade de tomates et pain grillé
223 Salade de pain de maïs étagée
224 Polenta grillée
225 Casserole à l'orge de Becky
226 Salade de haricots noirs et de maïs grillé
227 Haricots BBQ façon Oklahoma
228 Haricots Ranch de George JV
230 Patates douces au miel et au beurre de CB
231 Patates douces au gouda fumé avec pacanes pralinées émiettées
232 Frites grillées épicées
233 Purée de pommes de terre à l'ail grillé
234 Pommes de terre farcies doublement grillées
236 Pommes de terre rouges grillées et haricots verts avec pesto
237 Pommes de terre farcies aux champignons
238 Chou-fleur grillé aux épices indiennes
239 Oignons verts au bourbon et au beurre
240 Haricots verts grillés avec noix de Grenoble
241 Portobellos grillés à l'ail
242 Artichauts grillés de CB
243 Légumes à la chinoise
244 Relish aux tomates maison de Marian
245 Carottes piquantes
246 Oignons vidalia farcis aux épinards
247 Courgettes grillées au parmesan
248 Rondelles d'oignon fabuleuses
250 Tomates farcies sur le gril
251 Ratatouille grillée
252 Roulés d'aubergine

(à gauche) Haricots BBQ façon Oklahoma, page 227

Plat vite prêt • 4 portions • Préparation : 20 min • Grillage : 20 min

MAÏS GRILLÉ PARFAIT D'ONCLE JIM

4 épis de maïs avec les feuilles
Huile d'olive pour badigeonner
Ail ou oignon haché et caramélisé
Herbes fraîches
Muscade
Sel de mer
Poivre noir

Tirer les feuilles du maïs, sans les détacher. Retirer et jeter la barbe du maïs ; faire tremper les épis dans une marmite d'eau froide pendant 15 minutes. Préchauffer le gril à intensité moyenne. Sortir les épis de l'eau et badigeonner les grains d'huile d'olive. Étendre l'ail ou l'oignon caramélisé, les herbes fraîches, la muscade, le sel de mer et le poivre noir sur les maïs. Attacher les feuilles à l'envers à l'aide de ficelle. Placer les épis préparés au-dessus d'une chaleur directe, les retournant aux quelques minutes pour créer des marques de grillage. Terminer la cuisson grâce à la chaleur indirecte, sur la grille supérieure, couvercle fermé. Laisser le maïs rôtir pendant 15 minutes de plus.

SUPER SALADE ASIATIQUE

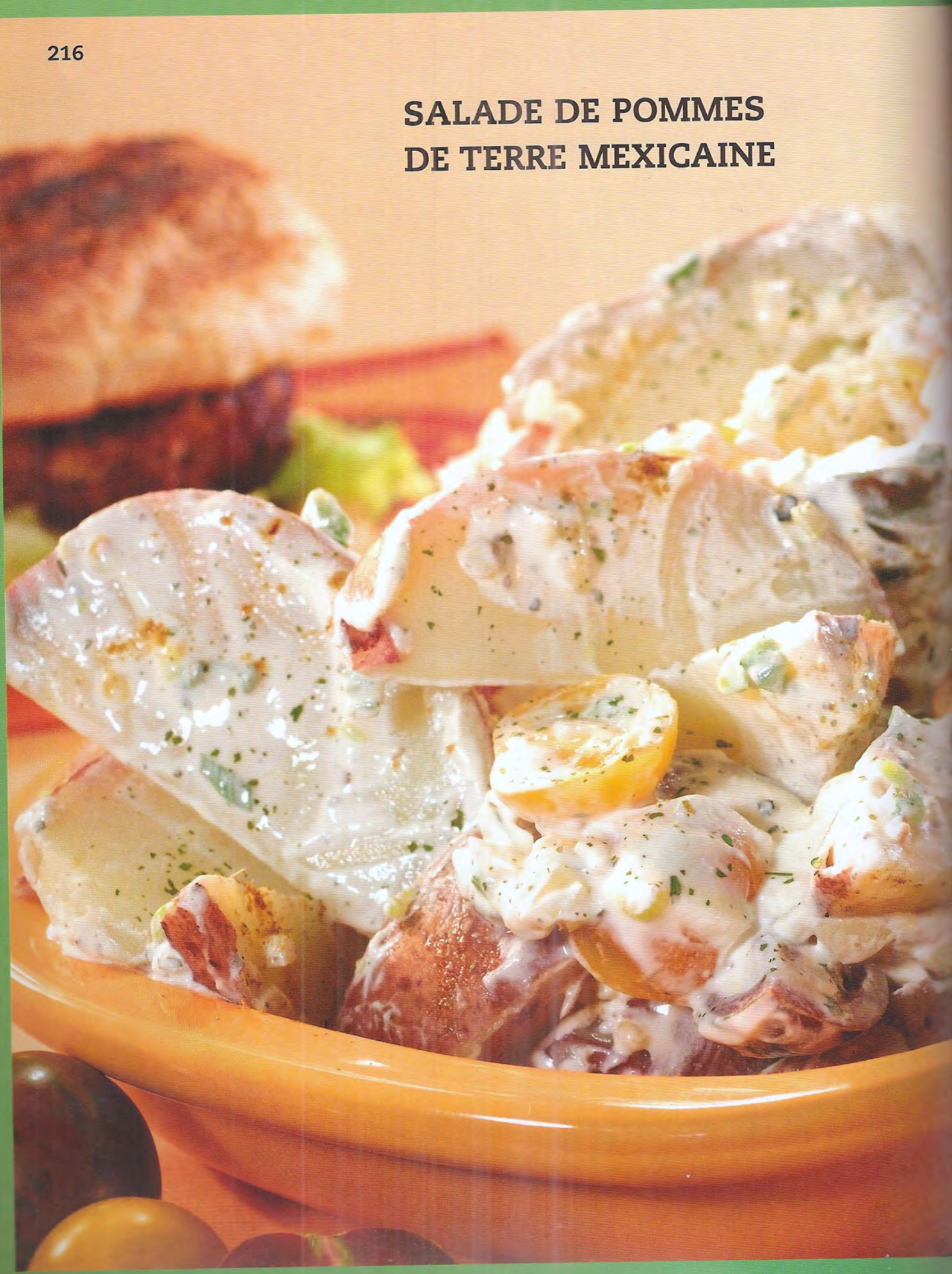
6 c. à soupe (90 ml) vinaigre de riz
6 c. à soupe (90 ml) huile végétale
5 c. à soupe (75 ml) beurre d'arachides crémeux
3 c. à soupe (45 ml) sauce soja
3 c. à soupe (45 ml) cassonade tassée
2 c. à soupe (30 ml) gingembre frais pelé et haché fin
1 ½ c. à soupe (22 ml) ail haché
5 t. (1,25 l) chou vert finement tranché
2 t. (500 ml) chou rouge finement tranché
2 gros poivrons rouges, jaunes ou verts coupés en juliennes
2 carottes moyennes, pelées et coupées en juliennes
8 gros oignons verts coupés en juliennes
½ t. (125 ml) coriandre fraîche hachée

Cette inspirante et très colorée salade asiatique est idéale avec les côtes grillées, le poulet ou les côtelettes de porc.

Dans un petit bol, fouetter les sept premiers ingrédients. Couvrir et laisser refroidir. (La vinaigrette peut être préparée jusqu'à 1 journée à l'avance.) Laisser reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de continuer.

Mélanger les autres ingrédients dans un grand bol. Ajouter la vinaigrette ; touiller pour bien enrober. Saler, poivrer et servir.

SALADE DE POMMES DE TERRE MEXICAINE



3 piments verts moyens frais
2 lb pommes de terre rouges pelées et coupées en quartiers
6 tomatilles moyennes pelées et coupées morceaux de ½ po (1,25 cm)
1¼ t. (315 ml) oignons verts hachés
¼ t. (60 ml) coriandre fraîche hachée
1 t. (250 ml) crème sure
3 c. à soupe (45 ml) jus de lime fraîche
2 c. à thé (10 ml) cumin moulu
Sel et poivre fraîchement moulu au goût

Se marie parfaitement avec le steak de flanc grillé ou avec le poulet façon Sud-Ouest.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Faire griller les piments jusqu'à ce qu'ils soient uniformément carbonisés de tous les côtés. Déposer les piments dans un sac de papier et les laisser reposer pendant 10 minutes. Les peler, les épépiner et les hacher ; transférer dans un grand bol.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Laisser refroidir et mélanger avec les piments. Incorporer les tomatilles, les oignons verts et la coriandre.

Fouetter, dans un petit bol, la crème sure, le jus de lime et le cumin. Verser le mélange sur les pommes de terre et les piments ; touiller délicatement pour enrober les pommes de terre. Saler et poivrer. Couvrir et réfrigérer pendant 4 à 6 heures, le temps que les saveurs se marient. Laisser la salade reposer à la température ambiante pendant 30 minutes avant de servir.

Les tomatilles sont vertes et elles ressemblent à des tomates. Elles se cachent dans de fines enveloppes ressemblant à du papier, un peu comme les cerises de terre. On les trouve surtout dans les épiceries latino et dans certains supermarchés. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par des tomates jaunes ou vertes.

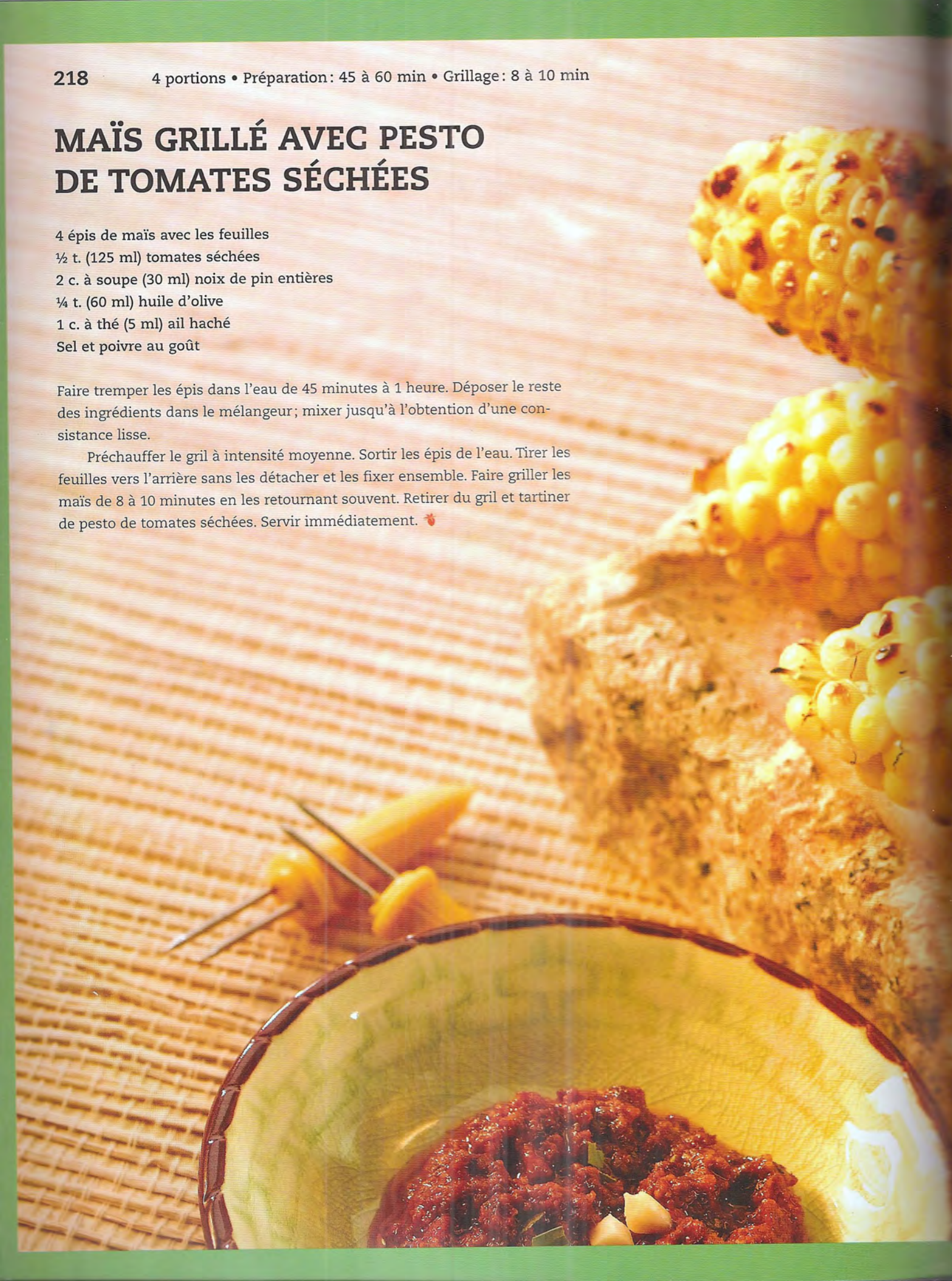
4 portions • Préparation : 45 à 60 min • Grillage : 8 à 10 min

MAÏS GRILLÉ AVEC PESTO DE TOMATES SÉCHÉES

4 épis de maïs avec les feuilles
½ t. (125 ml) tomates séchées
2 c. à soupe (30 ml) noix de pin entières
¼ t. (60 ml) huile d'olive
1 c. à thé (5 ml) ail haché
Sel et poivre au goût

Faire tremper les épis dans l'eau de 45 minutes à 1 heure. Déposer le reste des ingrédients dans le mélangeur ; mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Sortir les épis de l'eau. Tirer les feuilles vers l'arrière sans les détacher et les fixer ensemble. Faire griller les maïs de 8 à 10 minutes en les retournant souvent. Retirer du gril et tartiner de pesto de tomates séchées. Servir immédiatement.



7 LÉGUMES, ACCOMPAGNEMENTS ET SALADES

Plat vite prêt • 4 portions • Préparation : 10 min • Marinade : 15 min

SALADE DE TOMATE, CONCOMBRE ET AIL DE MARY

1 grosse gousse d'ail hachée
1 c. à thé (5 ml) sel casher
1 t. (250 ml) huile végétale
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de vin rouge
Jus de ½ citron
1 grosse tomate mûre épépinée et coupée en bouchées
1 long concombre anglais, finement tranché
1 laitue iceberg déchiquetée
Grand bol à salade

Cette salade est un accompagnement parfait pour les côtelettes de porc ou les steaks grillés.

Déposer l'ail haché dans un bol à salade. Verser le sel sur l'ail. À l'aide d'une fourchette, écraser le sel et l'ail contre le rebord d'un bol jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Incorporer l'huile, le vinaigre et le jus de citron, puis fouetter à la fourchette jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés. Ajouter les tomates hachées et les laisser mariner pendant plusieurs minutes. Ajouter le concombre et le laisser mariner pendant plusieurs minutes supplémentaires. (Pour permettre aux légumes d'absorber la saveur de la vinaigrette.) Ajouter la laitue tout juste avant de servir. Mélanger bien et servir immédiatement.

ENDIVES GRILLÉES AU BLEU

6 endives
4½ c. à soupe (67 ml) huile d'olive
Sel et poivre au goût
6 oz (180 g) fromage bleu émietté
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre balsamique
2 c. à soupe (30 ml) persil frais haché

Allumer le gril à une intensité moyenne-élevée et préchauffer la rôtissoire. Couper les endives en deux, dans le sens de la longueur, et les placer en une seule couche sur une plaque de cuisson. Les badigeonner de ¼ t. (60 ml) d'huile ; saler et poivrer. Faire griller jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais croustillantes, soit environ 1 minute par côté. Remettre les endives sur la plaque de cuisson. Parsemer de fromage. Faire rôtir jusqu'à ce que le fromage fonde et bouillonne, soit environ 2 minutes. Transférer le mélange endives et fromage sur un plateau. Napper de ½ c. à soupe (7 ml) d'huile et de vinaigre balsamique. Garnir de persil. Servir immédiatement.

4 portions • Préparation : 15 min • Marinade : 30 min • Grillage : 6 à 8 min

SALADE DE TOMATES ET PAIN GRILLÉ

¼ t. (60 ml) beurre fondu
1 c. à soupe (15 ml) ail haché
½ miche de pain français vieille d'un jour, coupée en tranches de 1 po (2,5 cm)
5 tomates épépinées et coupées en morceaux
½ oignon rouge finement coupé
¼ t. (60 ml) huile d'olive extravierge
¼ t. (60 ml) vinaigre balsamique
1 c. à soupe (15 ml) persil italien grossièrement haché
1 c. à soupe (15 ml) basilic frais grossièrement haché
Sel et poivre au goût

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Faire fondre le beurre dans une petite casserole ; ajouter l'ail haché. Badigeonner le pain de beurre à l'ail, des deux côtés. Faire griller le pain à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'il soit légèrement grillé, de 3 à 4 minutes par côté.

Couper les tranches de pain grillé en quartiers et les déposer dans un grand bol à salade. Ajouter la tomate et l'oignon rouge hachés. Napper d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Saler et poivrer, puis ajouter le persil et le basilic. Bien touiller. Laisser la salade reposer pendant environ 30 minutes, le temps que le pain absorbe le liquide. Servir à la température ambiante.

SALADE DE PAIN DE MAÏS ÉTAGÉE

PAIN DE MAÏS

1 c. à soupe (15 ml) huile végétale
3 t. (750 ml) babeurre
2 œufs
2 t. (500 ml) semoule de maïs
1 c. à thé (5 ml) bicarbonate de sodium
1 c. à thé (5 ml) poudre à pâte
1 c. à thé (5 ml) sel
½ t. (125 ml) jalapeño hachés

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Enduire le fond et les côtés d'une poêle en fonte de 10 po (25 cm) d'huile végétale et la faire chauffer au four. Dans un bol moyen, mettre le babeurre et les œufs ; mélanger. Ajouter la semoule de maïs, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel et les jalapeño ; continuer de mélanger vigoureusement. Verser la pâte dans la poêle chaude. Faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit légèrement doré.

VINAIGRETTE

1 sachet vinaigrette de style ranch
8 oz (240 g) crème sûre
1 t. (250 ml) mayonnaise
1 pain de maïs (la recette) émietté
2 boîtes (16 oz/480 g) haricots Pinto, rincés et égouttés
3 t. (750 ml) cheddar râpé
3 grosses tomates coupées en petits morceaux
½ t. (125 ml) poivron vert haché
½ t. (125 ml) oignons verts finement coupés
½ t. (125 ml) piments rouges hachés
1½ t. (375 ml) morceaux de bacon
1 boîte (15 oz/450 g) maïs égoutté

Mélanger les ingrédients de la vinaigrette, la crème sure et la mayonnaise ; réserver. Placer la moitié du pain de maïs émietté au fond d'un grand bol de service. Garnir de la boîte de haricots Pinto. Ajouter ensuite la moitié du fromage, des tomates, des poivrons, des oignons verts, des piments rouges, du bacon, du maïs et de la vinaigrette. Répéter ce processus en terminant par la vinaigrette. Couvrir et refroidir pendant au moins 2 heures avant de servir.

6 portions • Préparation : 1 h • Refroidissement : 1 h ou jusqu'au lendemain • Grillage : 10 min

POLENTA GRILLÉE

3 t. (750 ml) eau
1 c. à thé (5 ml) sel
2 c. à soupe (30 ml) beurre non salé
¾ t. (175 ml) polenta ou semoule de maïs à gros grains
¾ t. (175 ml) parmesan fraîchement râpé
¼ c. à thé (1 ml) piment de Cayenne
Huile d'olive

Succulente avec des poitrines de poulet, des steaks et des côtelettes grillées.

Mélanger l'eau, le sel et le beurre dans une casserole et amener à ébullition. Ajouter progressivement la polenta en fouettant sans arrêt pour éviter les grumeaux. Réduire la chaleur et poursuivre la cuisson, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange soit très épais, de 10 à 15 minutes. Retirer la casserole du feu, puis incorporer le parmesan râpé et le piment de Cayenne.

Recouvrir une assiette à tarte de 9 po (22 cm) de pellicule plastique suffisamment grande pour être repliée sur les rebords. Étendre uniformément la polenta sur la pellicule et lisser la surface. Bien recouvrir de pellicule plastique et refroidir jusqu'à ce que la polenta soit ferme, soit environ 1 h.

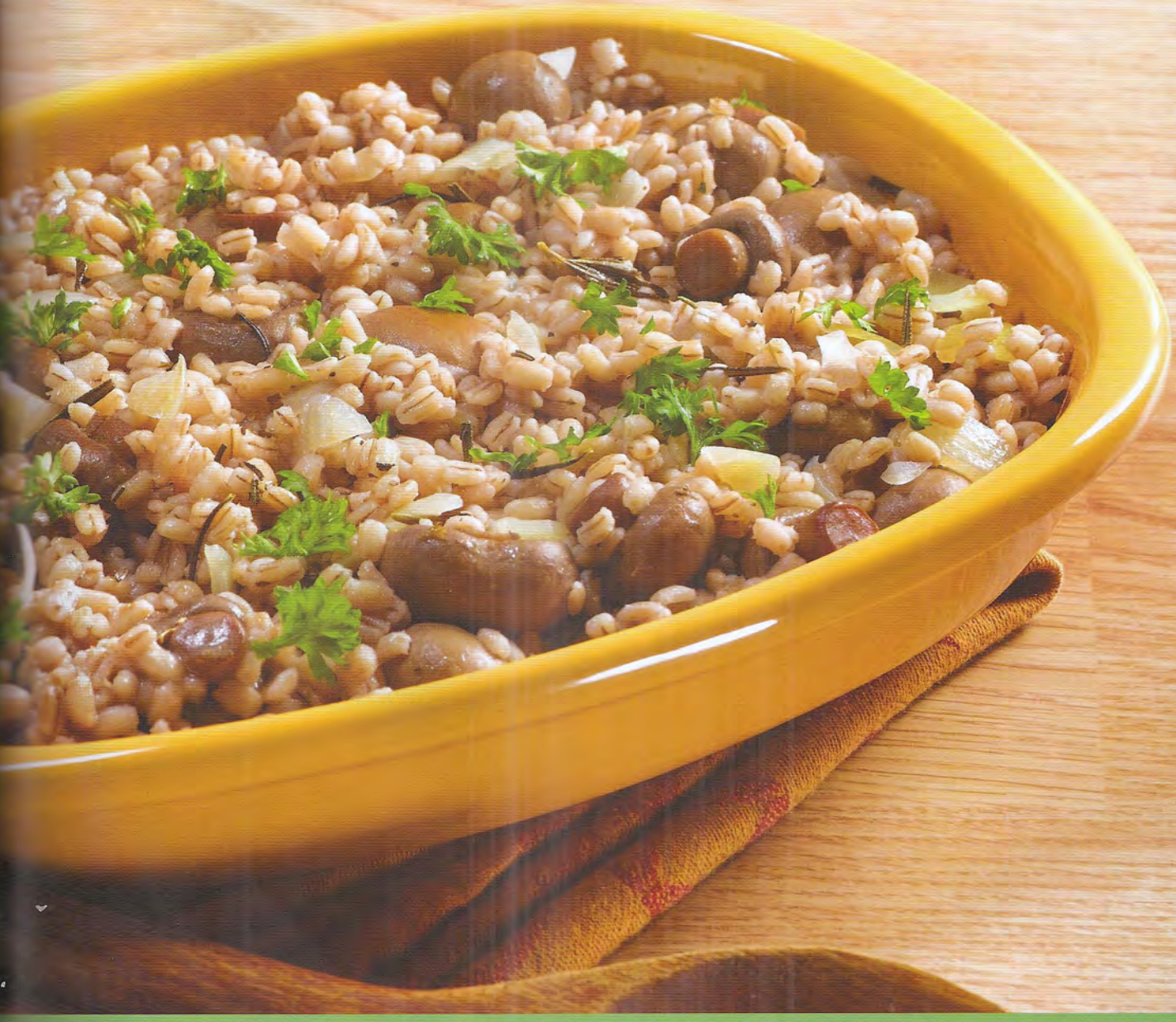
Préchauffer le gril à intensité moyenne. Renverser l'assiette pour démouler la polenta. Retirer la pellicule plastique. Couper en 6 pointes. Badigeonner chaque pointe d'un peu d'huile. Disposer sur une grille de cuisson. Faire griller, en retournant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que la polenta soit dorée, environ 2 minutes.

CASSEROLE À L'ORGE DE BECKY

½ t. (125 ml) marsala
2 t. (500 ml) bouillon de poulet
1 t. (250 ml) orge perlé
1 c. à soupe (15 ml) beurre
1 oignon moyen émincé
1 boîte (4 oz/120 g) champignons entiers égouttés
¼ c. à thé (1 ml) romarin séché
⅛ c. à thé (0,5 ml) poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe (15 ml) persil frais haché

Rebecca Anderson, une lectrice de Sizzle on the Grill *de la ville de Melissa, au Texas, prépare cette recette simple pendant la période des Fêtes. À mon avis, c'est l'accompagnement parfait de la dinde de l'Action de grâces cuite au Big Easy. —CB*

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans un plat à soufflé de 1 l allant au micro-ondes et au four conventionnel, mélanger le vin et le bouillon. Faire chauffer au micro-ondes, à puissance élevée, pendant 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne. Incorporer l'orge, le beurre, l'oignon, les champignons, le romarin et le poivre. Couvrir le plat hermétiquement et cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et l'orge tendre. Gonfler l'orge à la fourchette et décorer de persil haché. Servir chaud.

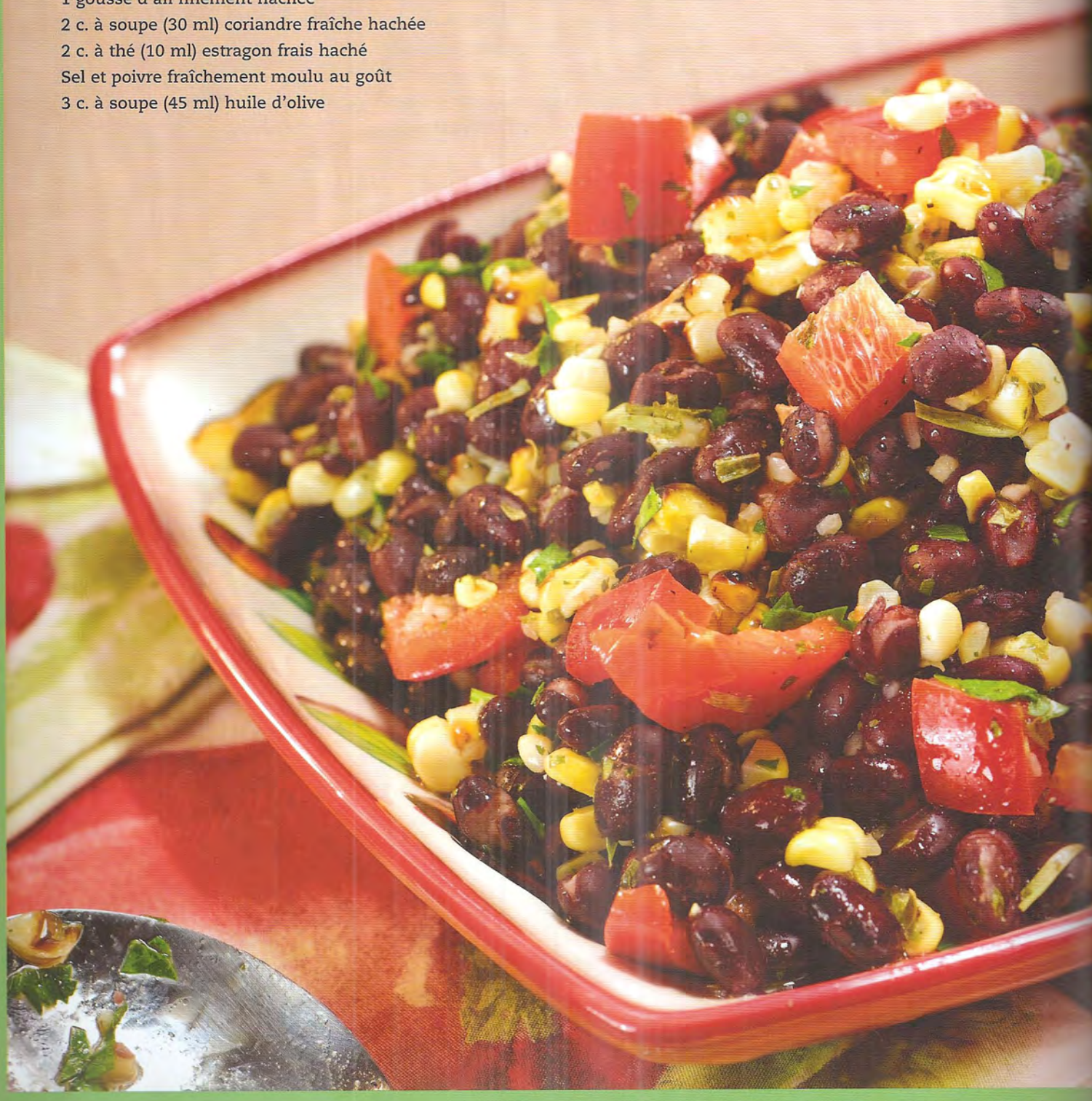


Plat vite prêt • 4 portions • Préparation : 15 min

SALADE DE HARICOTS NOIRS ET DE MAÏS GRILLÉ

2 épis de maïs grillés
1 t. (250 ml) haricots noirs cuits, rincés et égouttés
1 petit poivron rouge, pelé, épépiné et coupé en petits morceaux
3 c. à soupe (45 ml) jus de citron frais
1 gousse d'ail finement hachée
2 c. à soupe (30 ml) coriandre fraîche hachée
2 c. à thé (10 ml) estragon frais haché
Sel et poivre fraîchement moulu au goût
3 c. à soupe (45 ml) huile d'olive

À l'aide d'un couteau coupant, couper les grains de chaque épi. Dans un grand bol, mélanger les haricots noirs, le maïs et le poivron. Dans un petit bol, fouetter l'ail, le jus de citron, les herbes, le sel et le poivre. Ajouter l'huile d'olive ; bien mélanger. Verser la vinaigrette sur la salade ; bien touiller. Servir froide ou à la température ambiante.



HARICOTS BBQ FAÇON OKLAHOMA

2 lb (900 g) haricots Pinto secs
1 c. à soupe (15 ml) sel
1 oignon entier, pelé et coupé en deux (transpercé de 2 cure-dents pour qu'il ne se défasse pas)
2 grosses gousses d'ail avec un cure-dents de bois inséré dans chacune
¼ lb (110 g) porc salé ou poitrine fumée
⅓ tasse (75 ml) shortening
2 t. (500 ml) oignons très finement hachés
½ c. à thé (2 ml) farine tout usage
2 t. (500 ml) jus de tomates (ou ¾ t. [175 ml] sauce tomate ou ⅓ t. [75 ml] pâte de tomate diluée pour donner 2 tasses [500 ml])
Sel et poivre au goût
¼ t. (60 ml) cassonade foncée tassée
¼ t. (60 ml) mélasse
Sauce piquante au goût

Faire tremper les haricots toute la nuit dans 1 litre d'eau. Jeter l'eau et bien rincer les haricots. Transvider dans une grande marmite et remplir d'eau jusqu'à ce que l'eau recouvre les haricots, plus 1 po (2,5 cm). Ajouter le sel, l'oignon entier, les gousses d'ail et le porc salé. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que les haricots soient tendres, mais pas pâteux. Retirer du feu. Jeter l'oignon entier et les gousses d'ail. Retirer le porc salé et le jeter; ou le couper en morceaux de la taille des haricots et l'incorporer.

Dans une casserole, faire chauffer le shortening et l'oignon haché à feu élevé. Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter la farine et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange doré. Retirer du feu, puis ajouter le jus de tomate, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à ce que les grumeaux soient éliminés. Verser une portion des haricots dans la sauce; puis remettre la sauce dans la marmite. Incorporer la cassonade et la mélasse. Ajouter la sauce au piment piquante. Amener le mélange à ébullition; remuer, puis retirer du feu.

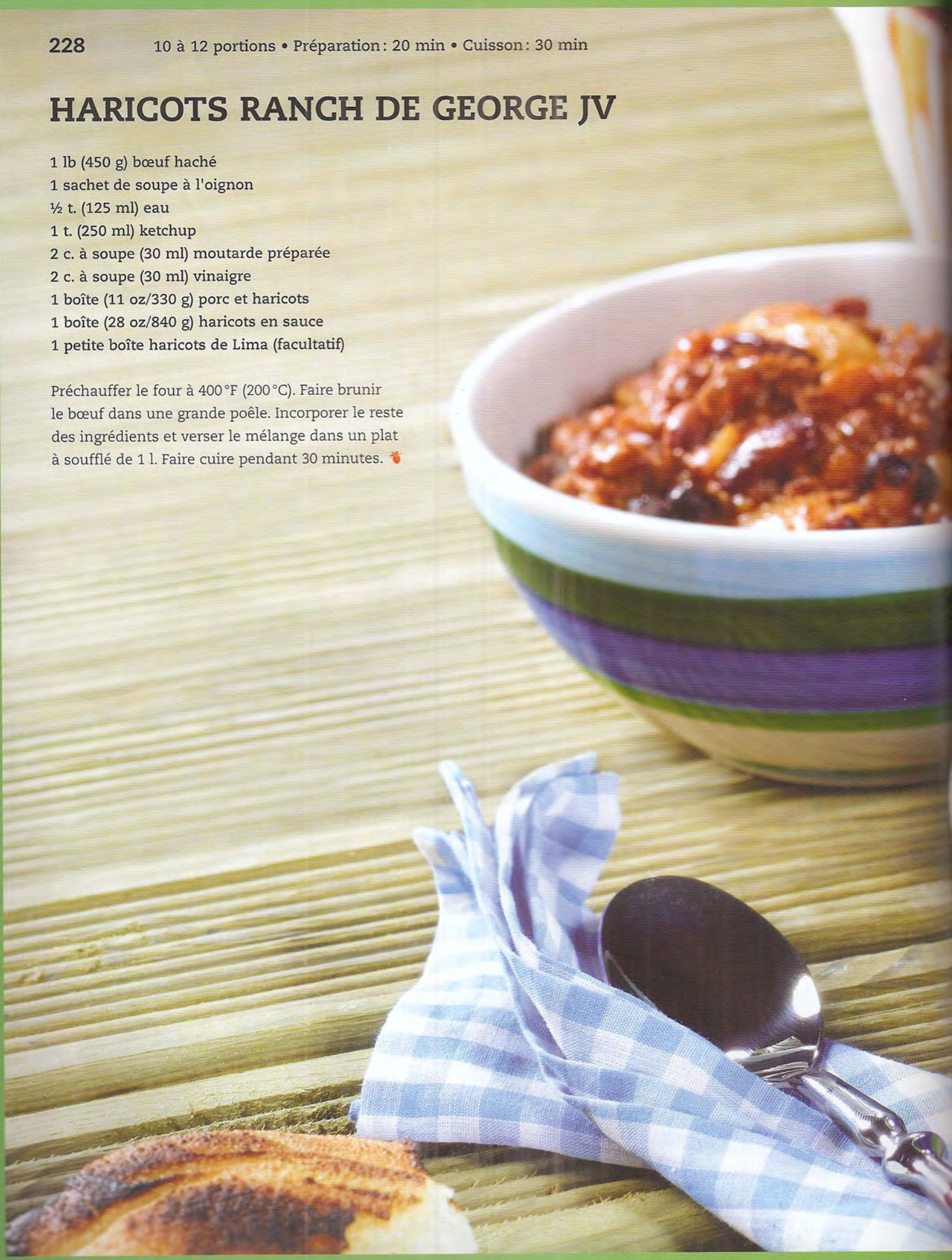
Laisser les haricots reposer pendant au moins 1 heure avant de servir.

10 à 12 portions • Préparation : 20 min • Cuisson : 30 min

HARICOTS RANCH DE GEORGE JV

1 lb (450 g) bœuf haché
1 sachet de soupe à l'oignon
½ t. (125 ml) eau
1 t. (250 ml) ketchup
2 c. à soupe (30 ml) moutarde préparée
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre
1 boîte (11 oz/330 g) porc et haricots
1 boîte (28 oz/840 g) haricots en sauce
1 petite boîte haricots de Lima (facultatif)

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Faire brunir le bœuf dans une grande poêle. Incorporer le reste des ingrédients et verser le mélange dans un plat à soufflé de 1 l. Faire cuire pendant 30 minutes.



6 à 8 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 25 min

PATATES DOUCES AU MIEL ET AU BEURRE DE CB

6 patates douces moyennes
¼ t. (60 ml) miel
¼ t. (60 ml) beurre non salé

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Couper les patates douces en tranches de ½ po (1,25 cm) et les placer sur le gril. Incorporer le miel au beurre amolli. Une fois que les tranches de patates ont grillé de 8 à 10 minutes, les tartiner du mélange miel et beurre, puis les retourner. Faire griller 8 minutes de plus, puis les retourner et les tartiner de beurre au miel. Faire griller jusqu'à ce que le beurre au miel bouillonne et que les tranches de patates douces soient tendres. Servir chaudes ou froides.

PATATES DOUCES AU GOUDA FUMÉ AVEC PACANES PRALINÉES ÉMIETTÉES

¼ t. (60 ml) beurre, divisé
2 ½ lb (1,12 kg) patates douces pelées et coupées en cubes de ¾ po (2 cm)
½ c. à thé (2 ml) sel
1 c. à thé (5 ml) assaisonnement créole
8 oz (240 g) gouda fumé râpé
1 ½ t. (375 ml) jus de canneberge
½ t. (125 ml) cassonade foncée
3 c. à soupe (45 ml) farine
½ t. (125 ml) pacanes hachées
⅛ c. à thé (0,5 ml) muscade

Cette savoureuse recette sucrée a été proposée par Judy Armstrong de Prairieville, en Louisiane. Elle contient une courte liste d'ingrédients que l'on retrouve pendant la période des Fêtes, se prépare rapidement et utilise avantageusement les saveurs de la dinde frite, grillée ou fumée.

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Étendre 1 c. à soupe (15 ml) de beurre sur le fond et les côtés d'un plat de cuisson de 9 x 12 po (23 x 30 cm).

Déposer les cubes de patates douces dans le plat de cuisson et les mélanger avec le sel, l'assaisonnement créole et le gouda fumé. Ajouter le jus de canneberge. Couvrir le plat et cuire pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer le beurre, à feu doux, dans une casserole. Incorporer la cassonade, la farine, les pacanes et la muscade. Bien mélanger et laisser reposer jusqu'à ce que les pommes de terre et le fromage soient cuits.

Sortir la casserole du four et y ajouter le mélange aux pacanes. Poursuivre la cuisson à découvert pendant 30 minutes de plus.

4 à 6 portions • Préparation : 15 min • Grillage : 30 à 35 min

FRITES GRILLÉES ÉPICÉES

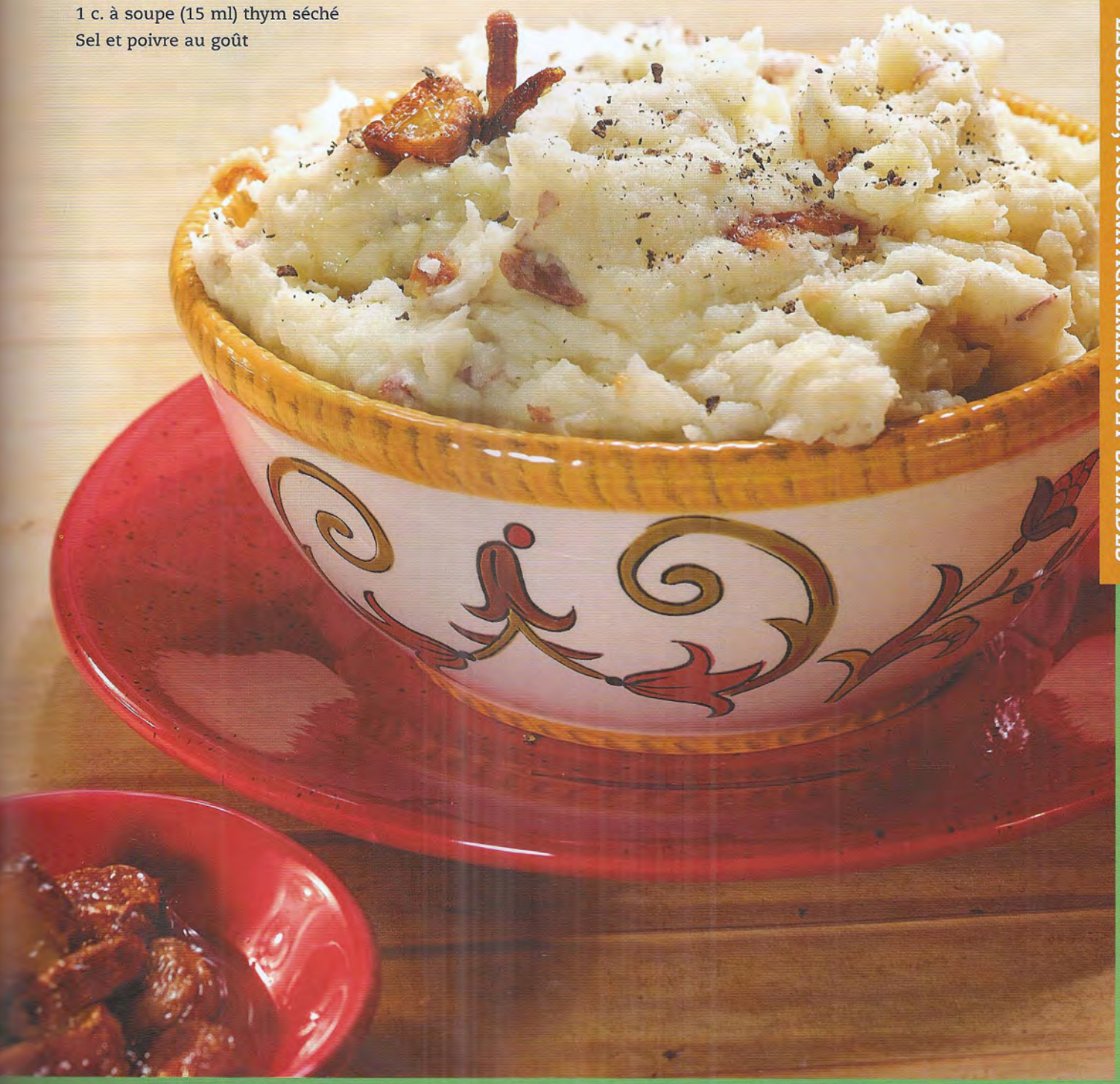
1 c. à soupe (15 ml) paprika
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
1 c. à thé (5 ml) sel casher
½ c. à thé (2 ml) poudre de chili
Pincée de poivre de Cayenne (facultatif)
4 grosses pommes de terre (Russet) lavées et non pelées
Huile d'olive

Préchauffer le gril à une intensité moyenne à basse. Mélanger les 5 premiers ingrédients dans un bol. Couper les pommes de terre dans le sens de la longueur, puis les trancher en deux en longs quartiers d'environ ½ po (1,25 cm) au centre. Les placer dans un grand sac de plastique et y verser l'huile. Secouer pour bien enrober, puis saupoudrer généreusement du mélange d'épices. Secouer jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Placer les pommes de terre directement sur la grille, et faire griller de 30 à 35 minutes, en les retournant toutes les 5 à 7 minutes. Les tamponner légèrement d'un peu d'huile, au besoin. Les pommes de terre sont prêtes lorsqu'elles sont croustillantes et dorées à l'extérieur, mais tendres à l'intérieur.

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL GRILLÉ

4 pommes de terre Russet
1 t. (250 ml) lait
½ tasse (125 ml) babeurre
¼ t. (60 ml) beurre non salé
2 gousses d'ail rôties (voir page 289)
¼ t. (60 ml) huile d'olive extravierge
1 c. à soupe (15 ml) thym séché
Sel et poivre au goût

Peler les pommes de terre et les couper en quartiers. Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Pendant ce temps, dans une marmite, faire chauffer le lait, le babeurre et le beurre. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les égoutter et les remettre dans la même marmite. Retirer la peau des gousses d'ail ; ajouter le lait et le beurre, un peu à la fois, aux pommes de terre ; les réduire en purée. Saler et poivrer au goût. Servir la purée chaude.



6 portions • Préparation : 30 min • Grillage : 45 à 60 min

POMMES DE TERRE FARCIES DOUBLEMENT GRILLÉES

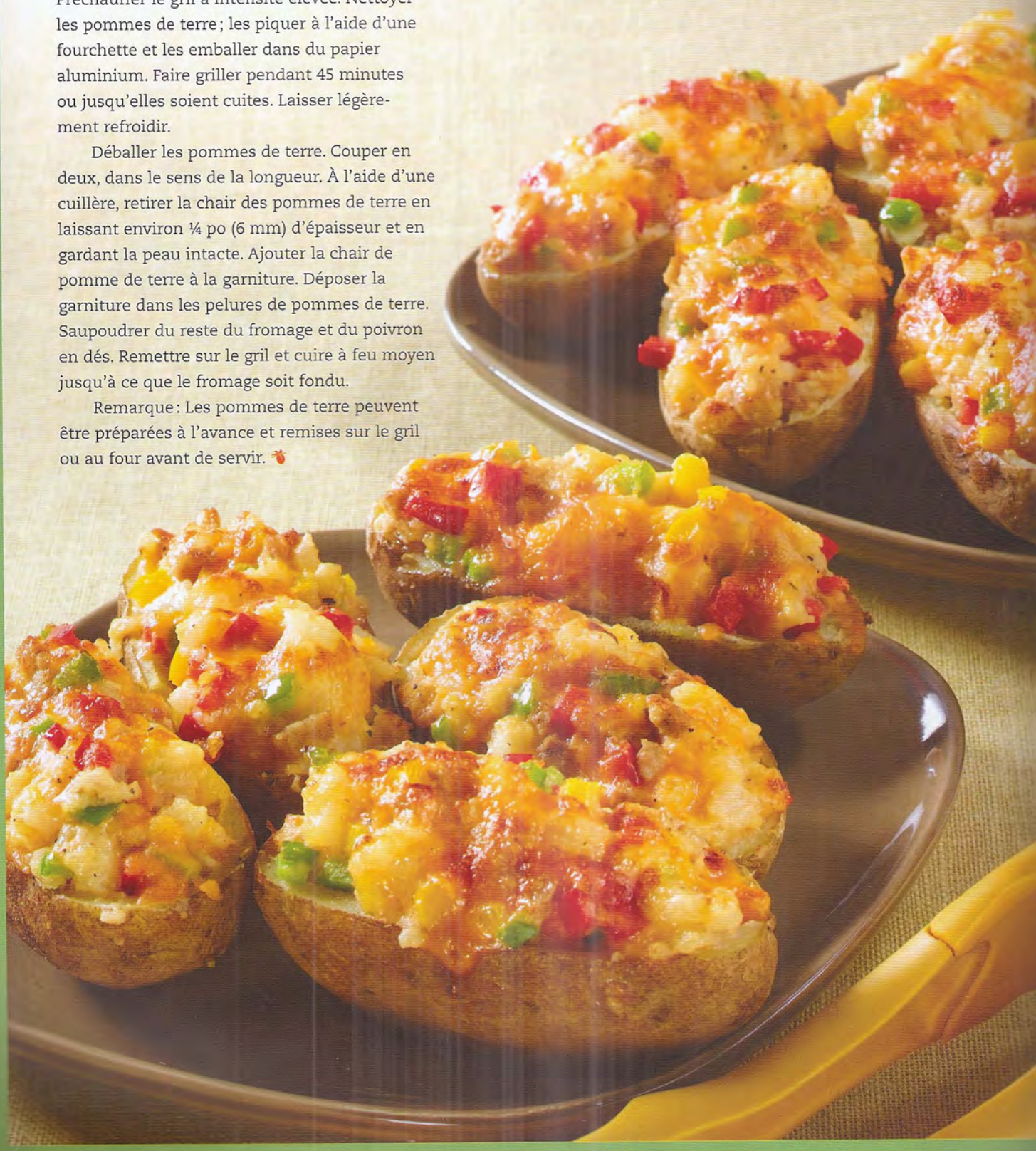
6 grosses pommes de terre pour le four
Garniture (voir la page suivante.)

Servir ces réconfortantes pommes de terre comme plat principal, accompagnées d'une salade, ou tout simplement en accompagnement.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Nettoyer les pommes de terre ; les piquer à l'aide d'une fourchette et les emballer dans du papier aluminium. Faire griller pendant 45 minutes ou jusqu'elles soient cuites. Laisser légèrement refroidir.

Déballer les pommes de terre. Couper en deux, dans le sens de la longueur. À l'aide d'une cuillère, retirer la chair des pommes de terre en laissant environ ¼ po (6 mm) d'épaisseur et en gardant la peau intacte. Ajouter la chair de pomme de terre à la garniture. Déposer la garniture dans les pelures de pommes de terre. Saupoudrer du reste du fromage et du poivron en dés. Remettre sur le gril et cuire à feu moyen jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

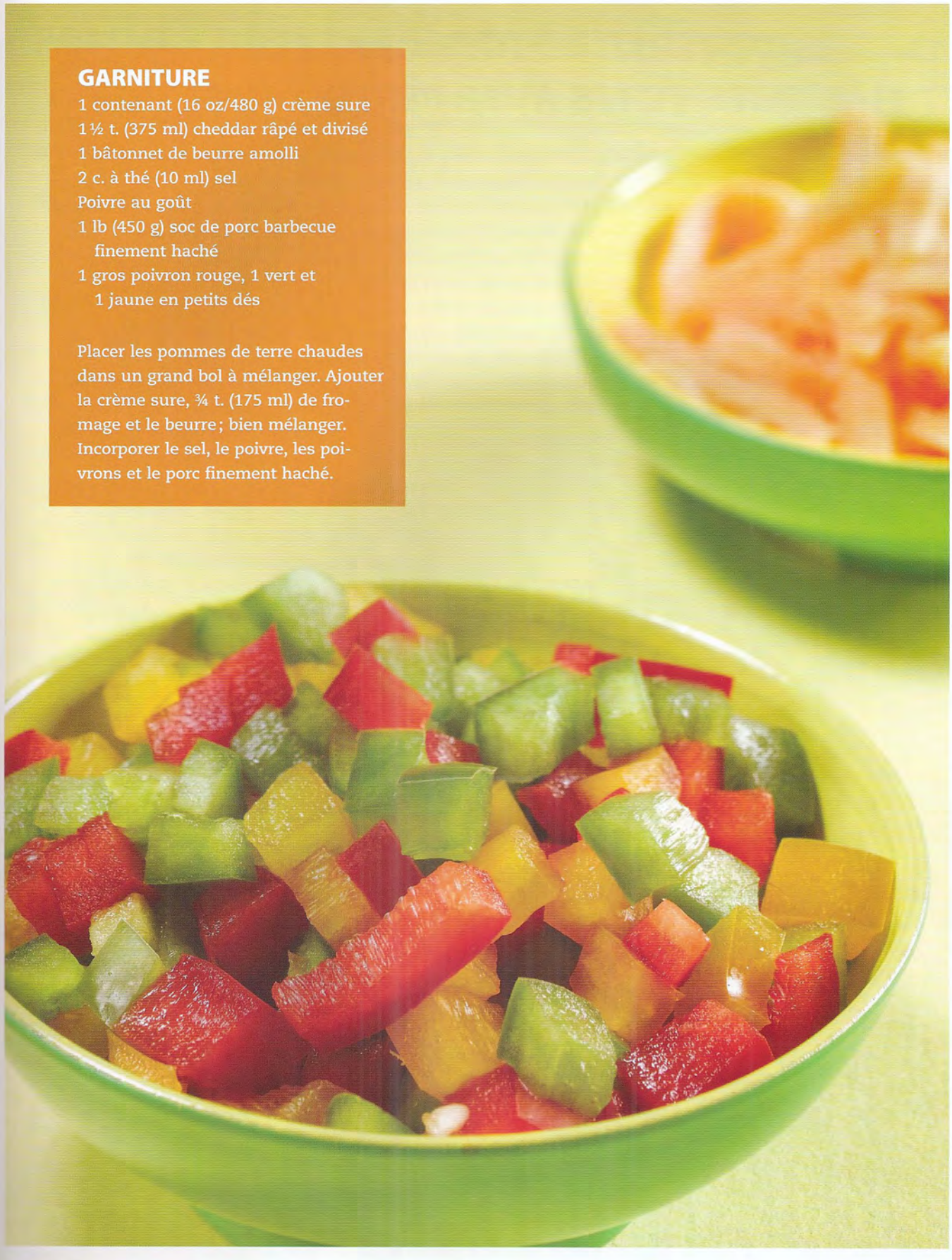
Remarque : Les pommes de terre peuvent être préparées à l'avance et remises sur le gril ou au four avant de servir.



GARNITURE

1 contenant (16 oz/480 g) crème sure
1 ½ t. (375 ml) cheddar râpé et divisé
1 bâtonnet de beurre amolli
2 c. à thé (10 ml) sel
Poivre au goût
1 lb (450 g) soc de porc barbecue finement haché
1 gros poivron rouge, 1 vert et 1 jaune en petits dés

Placer les pommes de terre chaudes dans un grand bol à mélanger. Ajouter la crème sure, ¾ t. (175 ml) de fromage et le beurre ; bien mélanger. Incorporer le sel, le poivre, les poivrons et le porc finement haché.



4 portions • Préparation : 30 min • Grillage : 45 min au total

POMMES DE TERRE ROUGES GRILLÉES ET HARICOTS VERTS AVEC PESTO

2 t. (500 ml) eau
1 lb (450 g) haricots verts frais, rincés et parés
12 pommes de terre rouges (environ 1 ½ lb/675 g)
Huile végétale à vaporiser
2 ½ t. (325 ml) feuilles de basilic
¼ t. (60 ml) persil italien haché
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
⅓ t. (75 ml) bouillon de légumes
2 grosses gousses d'ail pelées et coupées en deux
¼ t. (60 ml) noix de pin
¼ t. (60 ml) parmesan râpé

Faire cuire les haricots au micro-ondes ou à la vapeur sur la cuisinière jusqu'à ce qu'ils soient presque tendres, soit environ 8 minutes. Les transférer dans un bol d'eau glacée pour stopper la cuisson. Égoutter les haricots et les couper en deux.

Préchauffer le gril. Enfiler 3 pommes de terre sur chacune des 4 brochettes. Vaporiser les pommes de terre et la grille d'huile. Déposer les brochettes sur la grille. Retourner au besoin et faire griller de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirer les pommes de terre du gril ; réserver. Lorsqu'elles sont assez refroidies pour être manipulées, retirer les pommes de terre des brochettes et les couper en deux. Réserver.

Pour faire le pesto, déposer, dans un robot culinaire ou un mélangeur, le basilic, le persil, l'huile d'olive, le bouillon, le parmesan, l'ail et les noix de pin. Mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance d'une sauce. Transvider dans un bol.

Pendant que le gril est toujours chaud, placer un panier à griller sur la grille ; le huiler légèrement et y déposer les pommes de terre et les haricots. Faire chauffer, en remuant souvent, de 4 à 5 minutes. Retirer du gril et répartir dans 4 assiettes. Servir avec le pesto.

POMMES DE TERRE FARCIES AUX CHAMPIGNONS

4 grosses pommes de terre pour le four
sel et poivre noir fraîchement moulu au goût
¼ t. (60 ml) beurre
1 c. à soupe (15 ml) oignons verts finement hachés
1 gousse d'ail finement hachée
8 oz (240 g) champignons frais tranchés
¼ t. (60 ml) crème épaisse
1 c. à soupe (15 ml) ciboulette fraîche, hachée
1 c. à soupe (15 ml) persil frais haché
¼ t. (60 ml) fromage suisse ou gouda râpé

Préchauffer le gril à intensité élevée. Nettoyer les pommes de terre ; les piquer à l'aide d'une fourchette et les emballer dans du papier aluminium. Faire griller pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Laisser légèrement refroidir. Déballer les pommes de terre. Trancher le dessus de chacune, à l'horizontale. À l'aide d'une cuillère, retirer la chair des pommes de terre en laissant environ ¼ po (6 mm) d'épaisseur et en gardant la peau intacte. Saler et poivrer. Placer la chair des pommes de terre chaudes dans un grand bol à mélanger.

Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre à feu moyen-élevé et faire revenir l'oignon et l'ail pendant 1 minute. Ajouter les champignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter la crème ; faire cuire en remuant, à feu moyen, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Retirer du feu et ajouter la ciboulette et le persil.

Verser la sauce aux champignons sur la chair de pomme de terre et bien mélanger. Déposer la garniture dans les pommes de terre et garnir de fromage. Déposer les pommes de terre sur une plaque de cuisson et les réchauffer au four à 350 °F (180 °C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient chaudes et le fromage fondu et doré.

4 portions • Préparation : 15 min • Grillage : 5 min

CHOU-FLEUR GRILLÉ AUX ÉPICES INDIENNES

¼ t. (60 ml) beurre
¼ c. à thé (1 ml) cannelle
¼ c. à thé (1 ml) coriandre séchée
½ c. à thé (2 ml) gingembre frais râpé
⅛ c. à thé (0,5 ml) safran écrasé (facultatif)
¼ c. à thé (1 ml) cardamome moulue
1 c. à soupe (15 ml) ail haché fin
1 chou-fleur séparé en fleurons

Dans une poêle à frire, faire chauffer le beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit doré. Mélanger la cannelle, la coriandre, le gingembre, le safran, la cardamome et l'ail ; incorporer ce mélange au beurre. Ajouter le chou-fleur, mélanger pour enrober les fleurons de sauce et cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion. Tranférer les fleurons de chou-fleur dans un panier à griller ; réserver la sauce qu'il reste pour badigeonner. Faire griller les légumes à feu élevé, en badigeonnant et en les retournant souvent. Cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient croustillants, mais tendres. Veiller à ne pas trop les faire cuire. Servir.

OIGNONS VERTS AU BOURBON ET AU BEURRE

24 oignons verts lavés, parés et pelés
⅓ t. (75 ml) bourbon
1 c. à soupe (15 ml) beurre
1 c. à thé (5 ml) cassonade
Sel et poivre fraîchement moulu au goût

Parfait avec du poulet ou avec du poisson.

Déposer les oignons verts dans un grand bol. Mélanger le bourbon, le beurre et le sucre dans une casserole. Cuire à feu moyen juste assez longtemps pour que le beurre fonde et que le sucre soit dissout. Verser le mélange sur les oignons verts ; bien mélanger.

Couper deux carrés de papier d'aluminium et les placer l'un sur l'autre. Y déposer les oignons verts et la sauce ; s'assurer d'y verser toute la sauce. Refermer le papier d'aluminium autour des oignons verts et sceller sur le dessus.

Préchauffer le gril. Déposer sur le gril, au-dessus d'une chaleur indirecte. Fermer le couvercle et faire griller de 30 à 40 minutes, en remuant plusieurs fois pour s'assurer que les oignons verts ne carbonisent pas.

Plat vite prêt • 2 à 4 portions • Préparation : 5 min • Grillage : 5 à 8 min

HARICOTS VERTS GRILLÉS AVEC NOIX DE GRENOBLE

¾ lb (335 g) haricots verts parés
2 c. à thé (10 ml) huile d'olive
¼ t. (60 ml) noix de Grenoble grillées et finement hachées
2 c. à thé (10 ml) huile de noix de Grenoble
2 c. à thé (10 ml) jus de citron frais
Poivre fraîchement moulu

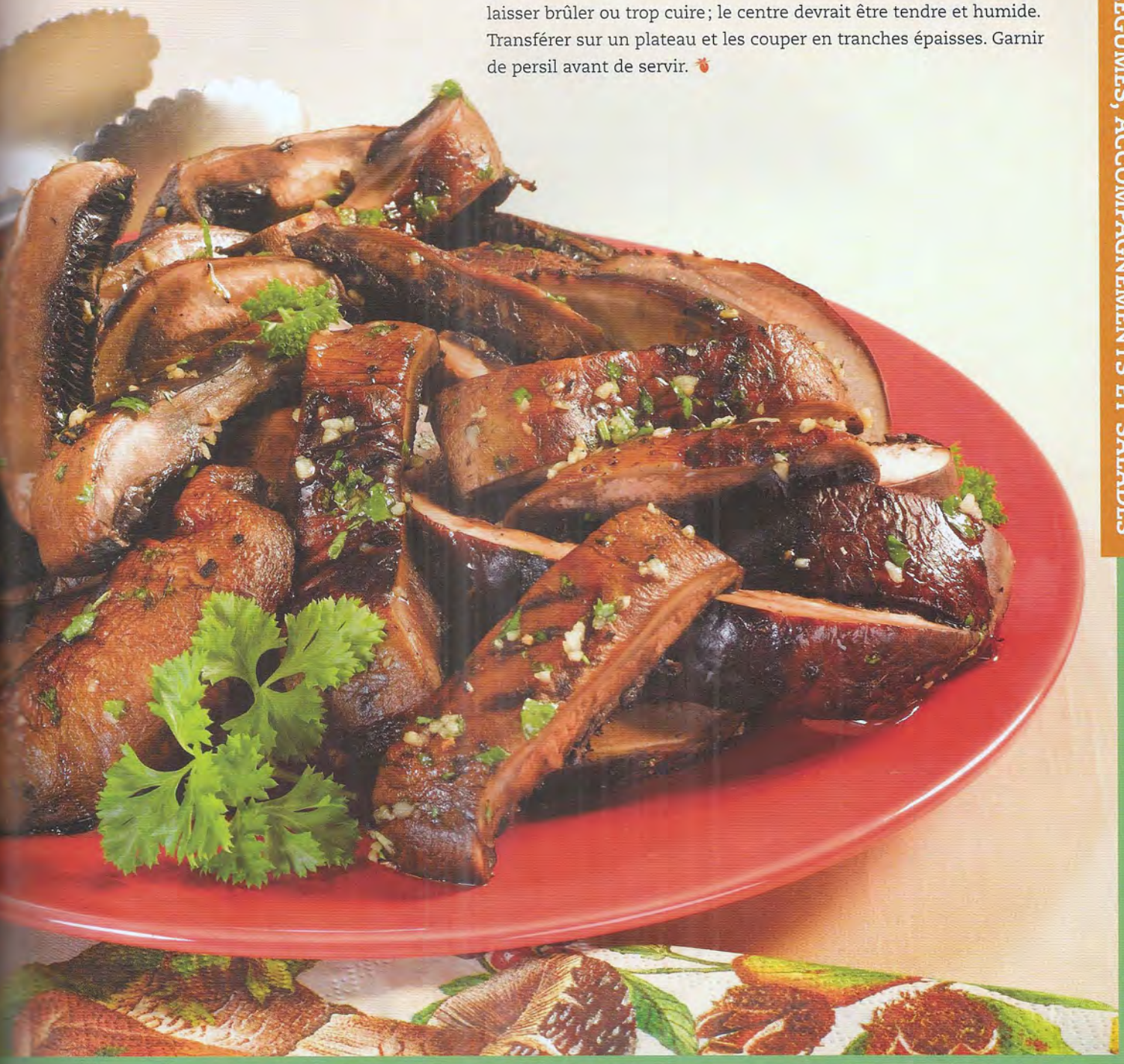
Mélanger les haricots et l'huile ; faire griller de 5 à 8 minutes, dans un panier à griller, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirer les haricots et les mélanger aux noix, à l'huile de noix et au jus de citron. Poivrer et servir immédiatement.

Plat vite prêt • 4 portions • Préparation : 30 min • Grillage : 6 à 8 min

PORTOBELLOS GRILLÉS À L'AIL

4 champignons portobellos, environ 1 lb (450 g)
⅓ t. (75 ml) huile d'olive extravierge
3 c. à soupe (45 ml) jus de lime
2 gousses d'ail pelées et finement hachées
Sel et poivre au goût
2 c. à soupe (30 ml) persil frais haché

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Éliminer la terre et la saleté des champignons à l'aide d'un essuie-tout humide. Retirer les pied. Dans un grand bol, mélanger l'huile, le jus de lime et l'ail. Badigeonner les chapeaux d'huile à l'ail de tous les côtés ; saler et poivrer et les laisser reposer pendant 15 minutes, côté pied vers le haut. Déposer les chapeaux directement sur la grille bien huilée, côté pied vers le haut ; cuire de 3 à 4 minutes. Retourner les chapeaux et les faire griller de 3 à 4 minutes de plus, ou jusqu'à ce qu'ils puissent facilement être percés avec un couteau. Ne pas les laisser brûler ou trop cuire ; le centre devrait être tendre et humide. Transférer sur un plateau et les couper en tranches épaisses. Garnir de persil avant de servir.



2 portions • Préparation : 1 h • Grillage : 5 à 7 min

ARTICHAUTS GRILLÉS DE CB

2 gros artichauts frais
1 c. à soupe (15 ml) sel de mer ou sel casher
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
Poivre noir fraîchement moulu

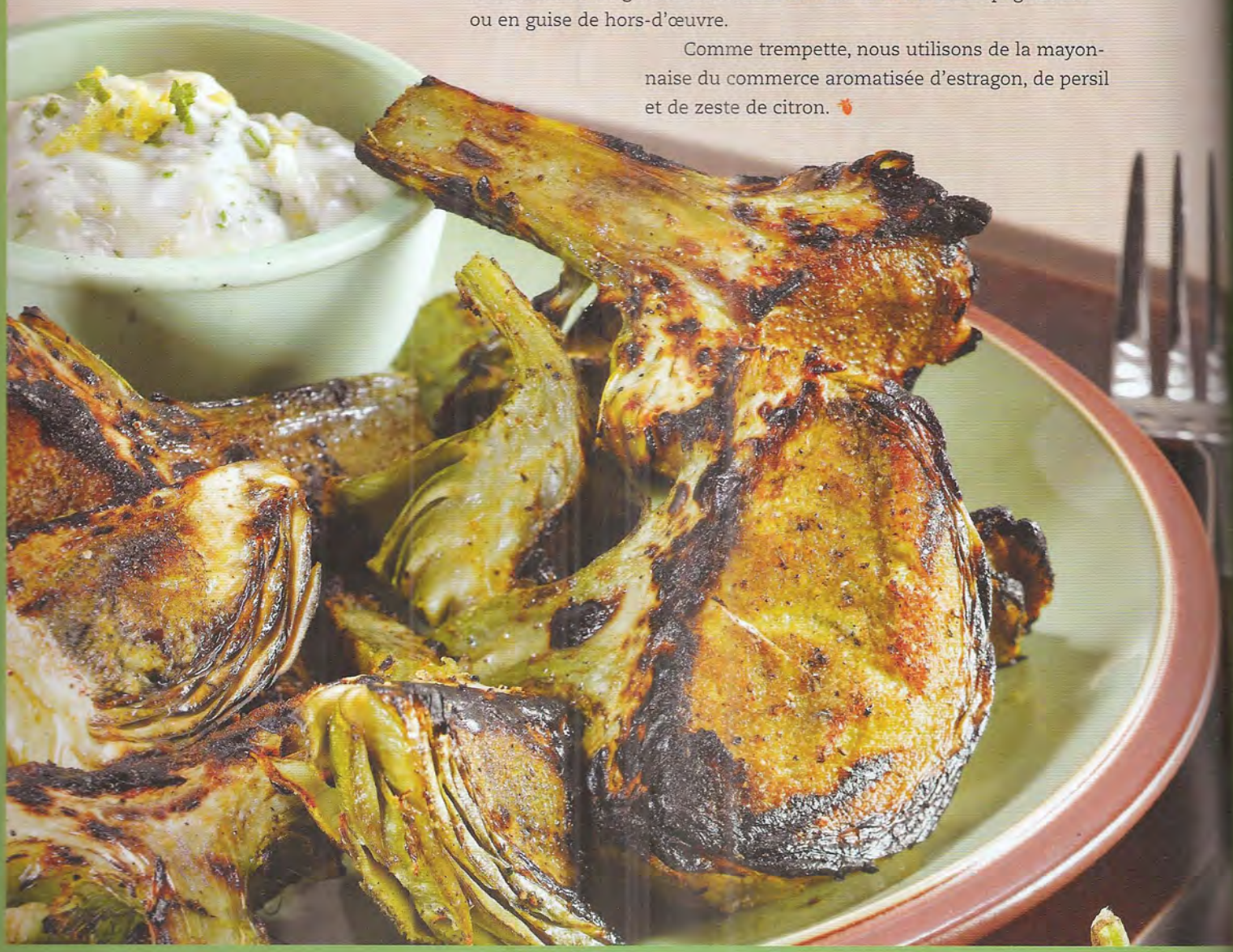
Une recette de CB et fils, présentée sur Sizzle on the Grill, à l'occasion de la fête des pères, en 2006.

À l'aide de ciseaux de cuisine, couper environ ½ po (1,25 cm) du bout des feuilles des artichauts. Les rincer ou les vaporiser d'eau pour s'assurer que toute saleté entre les feuilles est éliminée. Déposer les artichauts sur une surface de coupe. À l'aide d'un couteau coupant, les trancher en deux pour exposer le cœur.

Faire bouillir les artichauts dans une grande marmite d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres, soit 10 à 15 minutes. Les sortir de la marmite et les refroidir dans l'eau glacée jusqu'à ce qu'ils soient frais au toucher. (Astuce : Utiliser des artichauts cuits à l'avance qui ont passé la nuit au réfrigérateur ou dans une glacière.)

Préchauffer le gril à intensité basse. À l'aide d'une cuillère, détacher le cœur et les feuilles. Les moitiés peuvent être coupées en quarts, si désiré. Napper les artichauts d'huile d'olive, saler et poivrer. Faire griller, côté coupé vers le bas – en les vérifiant et en les retournant aux quelques minutes – jusqu'à ce que des marques de grillage commencent à apparaître. Retirer du gril et servir les artichauts comme accompagnement ou en guise de hors-d'œuvre.

Comme trempette, nous utilisons de la mayonnaise du commerce aromatisée d'estragon, de persil et de zeste de citron.

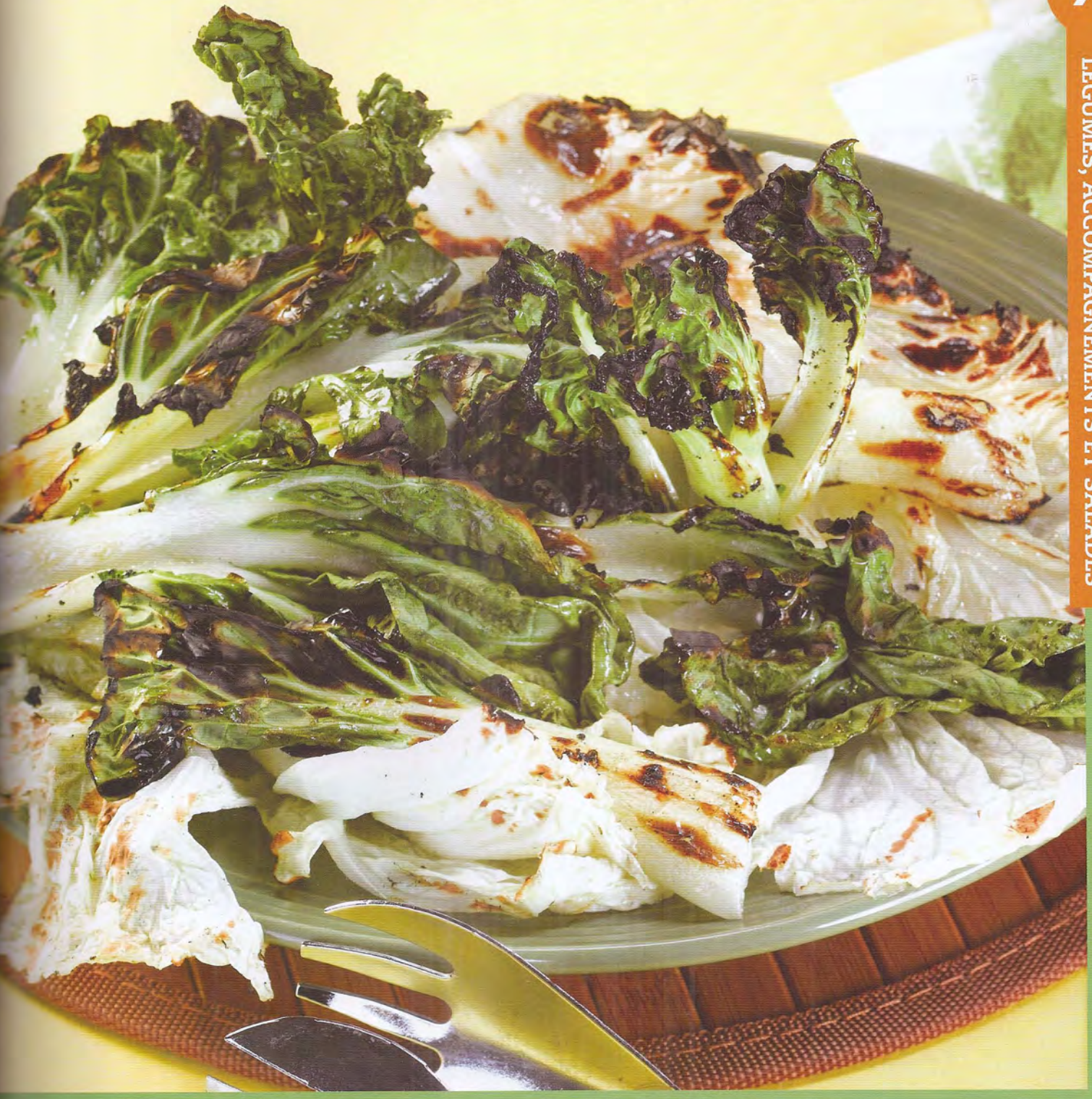


Plat vite prêt • 4 portions • Préparation : 5 à 10 min • Grillage : 2 à 5 min

LÉGUMES À LA CHINOISE

1 petit bok-choï
1 chou nappa
2 c. à soupe (30 ml) huile d'olive
2 c. à soupe (30 ml) bouillon de poulet

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Séparer les feuilles du bok-choï et du chou ; bien les rincer et les assécher avec du papier essuie-tout ou un linge de cuisine propre. Mélanger l'huile d'olive et le bouillon ; napper les feuilles de chou et de bok-choï. Placer les légumes dans un panier à griller ou un wok et faire griller, en badigeonnant d'huile et de bouillon, jusqu'à ce que les feuilles soient tendres.



8 à 10 portions • Préparation : 30 min • Cuisson : 1 h 30 à 2 h

RELISH AUX TOMATES MAISON DE MARIAN

- 2 lb (900 g) tomates
- 1 poivron vert
- 3 poivrons rouges
- 1 grosse aubergine
- 1 lb (450 g) oignons pelés finement hachés
- 4 grosses gousses d'ail pressées
- 14 oz (420 g) sucre
- 1 t. (250 ml) vinaigre de malt
- 1 c. à soupe (15 ml) sel
- 2 c. à soupe (30 ml) paprika
- 1 boîte (6 oz/180 g) pâte de tomate

Déposer les tomates dans l'eau bouillante pendant quelques secondes ; les égoutter et les placer dans l'eau glacée. La peau s'enlèvera facilement. Hacher les tomates ; nettoyer, épépiner et hacher les poivrons et l'aubergine. Déposer les légumes dans une grosse marmite à fond épais avec les oignons et l'ail ; amener à ébullition. Couvrir et laisser mijoter pendant environ 1 heure, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Ajouter le sucre, le vinaigre et le paprika ; amener à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Poursuivre la cuisson pendant 20 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance de chutney, en surveillant souvent pour s'assurer que le mélange ne colle pas au fond, vers la fin de la cuisson.

Verser dans des pots stérilisés, placer un carré de papier ciré sur l'ouverture du pot, puis le couvercle. Les laisser refroidir toute la nuit. Le lendemain, resserrer le couvercle de chaque pot. Placer les pots dans un endroit frais et sombre pendant au moins 4 semaines pour rehausser les saveurs.

Marian est une lectrice assidue de Sizzle on Grill. *Elle prépare cette relish sucrée chaque année pour ses amis et sa famille. Son conseil : « Cette relish est assez longue à préparer. Prévoyez donc une quantité suffisante pour toute l'année. Elle accompagne bien le jambon, le fromage et les saucisses. » —CB*

CAROTTES PIQUANTES

32 mini-carottes ou 8 carottes coupées en morceaux de 2 po (5 cm)
½ piment jalapeño épépiné et haché fin
¼ t. (60 ml) beurre non salé
Sel et poivre noir au goût

Déposer 8 carottes miniatures sur chacun des 4 morceaux de papier d'aluminium épais. Ajouter le piment haché et le beurre ; saler et poivrer au goût. Replier les rebords du papier pour créer des papillotes hermétiques. Faire griller à feu moyen pendant 20 à 25 minutes, en les retournant une fois.

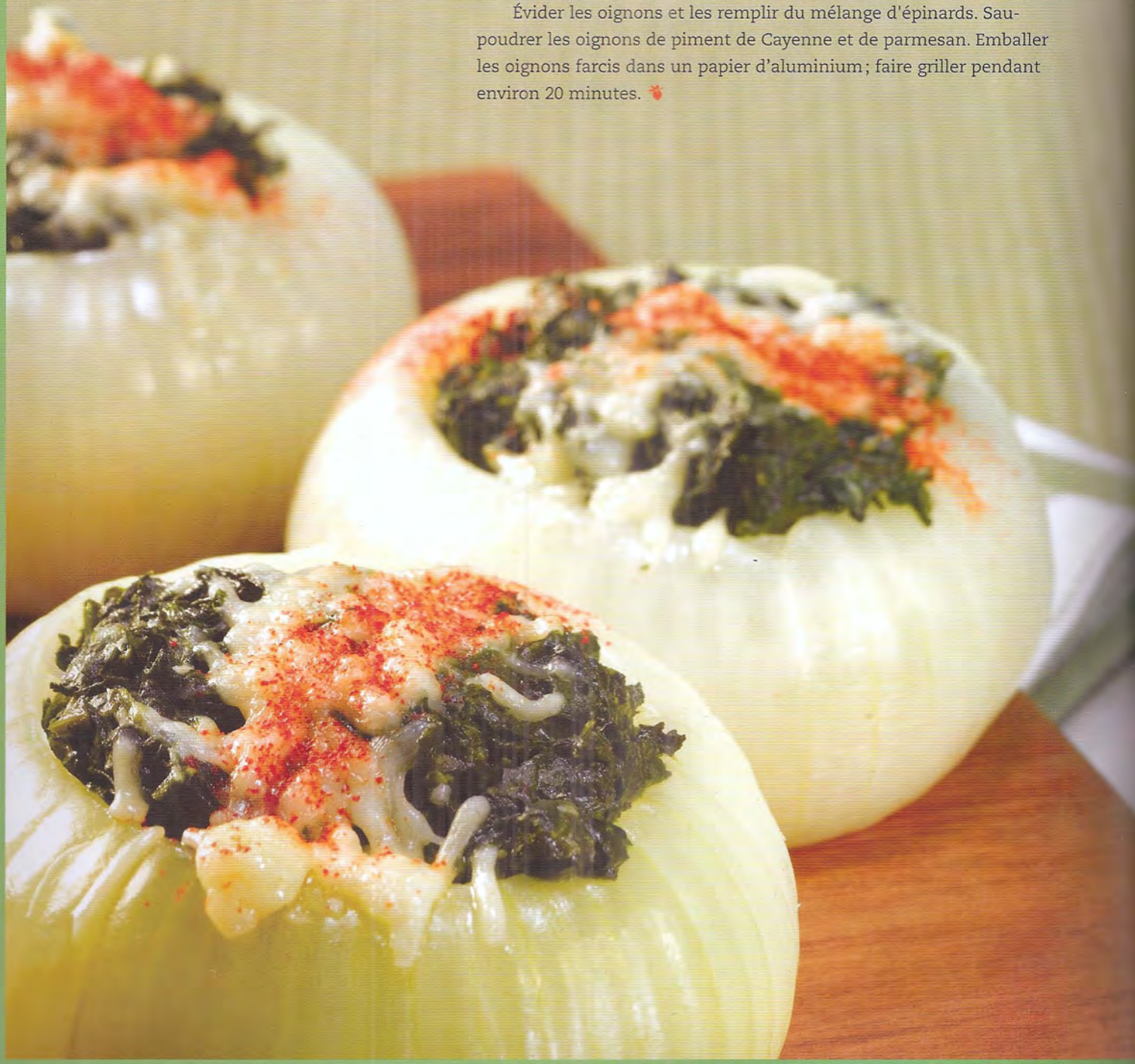
6 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 30 min au total

OIGNONS VIDALIA FARCIS AUX ÉPINARDS

6 oignons vidalia moyens
(ou autres oignons sucrés)
1 lb (450 g) épinard frais
2 c. à soupe (30 ml) beurre fondu
¼ t. (60 ml) crème
1 c. à thé (5 ml) sauce Worcestershire
Sel et poivre fraîchement moulu au goût
Trait de piment de Cayenne
Parmesan râpé

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Peler les oignons et les déposer dans un panier vapeur, au-dessus d'une eau frémissante. Cuire vapeur jusqu'à ce les oignons soient tendres mais fermes, soit environ 5 minutes. Retirer du feu. Laver les épinards et les équeuter. Verser l'eau des oignons sur les épinards, dans la passoire. Bien égoutter les épinards, comprimer avec les mains et les déposer sur un papier essuie-tout pour les égoutter. Hacher finement les épinards. Faire revenir le beurre fondu ; ajouter la crème et la sauce Worcestershire ; assaisonner de sel et de poivre.

Évider les oignons et les remplir du mélange d'épinards. Saupoudrer les oignons de piment de Cayenne et de parmesan. Emballer les oignons farcis dans un papier d'aluminium ; faire griller pendant environ 20 minutes.



6 portions • Préparation : 10 min • Marinade : 4 à 6 h • Grillage : 20 à 25 min

COURGETTES GRILLÉES AU PARMESAN

3 courges jaunes ou zucchini moyens, en tranches
2 tomates en dés
½ c. à thé (2 ml) origan
Sel et poivre au goût
3 c. à soupe (45 ml) parmesan râpé
3 c. à soupe (45 ml) beurre fondu

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Déposer les courgettes et les tomates sur 6 carrés de papier d'aluminium. Saupoudrer d'assaisonnement. Garnir de beurre. Sceller légèrement le papier d'aluminium et faire griller de 20 à 25 minutes, en les retournant toutes les 10 minutes. Retirer les légumes du gril ; déballer les papillotes et saupoudrer de parmesan.

4 portions • Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

RONDELLES D'OIGNON FABULEUSES

1 très gros oignon sucré
1 ½ t. (375 ml) farine
1 c. à thé (5 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) poivre noir fraîchement moulu
⅛ c. à thé (0,5 ml) piment de Cayenne
1 ½ t. (375 ml) babeurre
Huile végétale pour la friture
Sel à maïs soufflé, au goût

Peler l'oignon, retirer la peau et la couche extérieure coriace. Couper en tranches horizontales d'environ ½ po (1,25 cm) d'épaisseur. Séparer les tranches en rondelles individuelles.

Dans un bol peu profond, mélanger la farine, le sel, le poivre noir et le piment de Cayenne. Verser le babeurre dans un autre bol. Enrober les rondelles d'oignon, quelques-unes à la fois, du mélange de farine. Secouer le surplus et les déposer dans un plat de cuisson. Tremper les rondelles, une ou deux à la fois, dans le babeurre. Les enfariner à nouveau et secouer le surplus. Transférer les rondelles dans le plat. Répéter avec le reste des rondelles.

Verser ½ à 1 po (1,25 à 2,5 cm) d'huile dans une poêle à frire en fonte ou dans une friteuse, puis chauffer à feu moyen-élevé. Ajouter les rondelles d'oignon, quelques-unes à la fois, lorsque la température a atteint 375 °F (190 °C). Laisser suffisamment de place pour que les rondelles puissent frire sans se toucher. Cuire les rondelles, en les tournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés, soit pendant environ 3 minutes. Retirer les rondelles de l'huile et les égoutter. Les saler, au goût, pendant qu'elles sont chaudes. Veiller à ce que la température de l'huile soit de 375 °F (190 °C) avant de faire frire d'autres rondelles d'oignon. Servir immédiatement ou les placer dans un plat allant au four et les enfourner à 200 °F (90 °C) jusqu'au moment de servir.

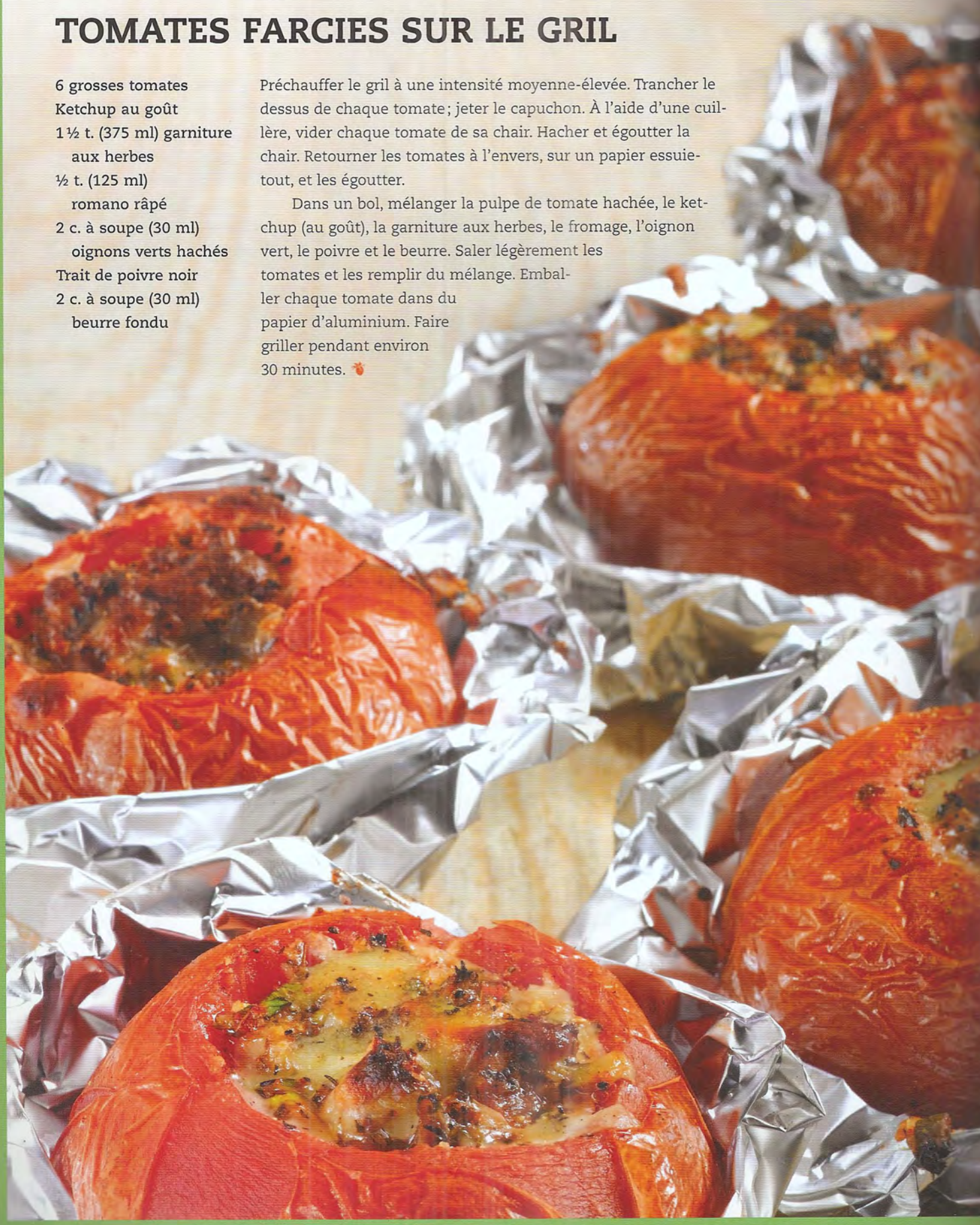
6 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 30 min

TOMATES FARCIES SUR LE GRIL

6 grosses tomates
Ketchup au goût
1 ½ t. (375 ml) garniture aux herbes
½ t. (125 ml) romano râpé
2 c. à soupe (30 ml) oignons verts hachés
Trait de poivre noir
2 c. à soupe (30 ml) beurre fondu

Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Trancher le dessus de chaque tomate ; jeter le capuchon. À l'aide d'une cuillère, vider chaque tomate de sa chair. Hacher et égoutter la chair. Retourner les tomates à l'envers, sur un papier essuie-tout, et les égoutter.

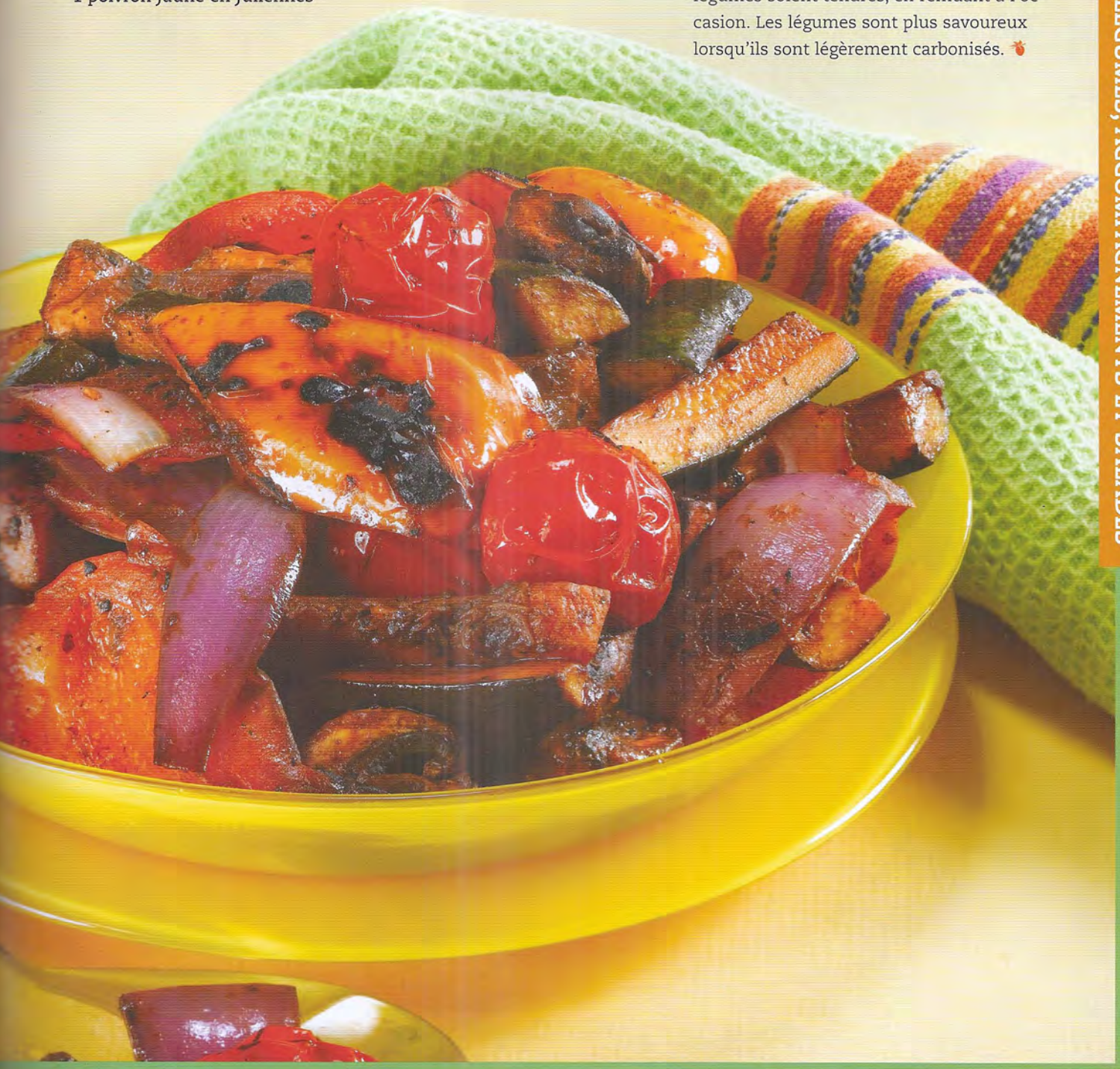
Dans un bol, mélanger la pulpe de tomate hachée, le ketchup (au goût), la garniture aux herbes, le fromage, l'oignon vert, le poivre et le beurre. Saler légèrement les tomates et les remplir du mélange. Emballer chaque tomate dans du papier d'aluminium. Faire griller pendant environ 30 minutes.



RATATOUILLE GRILLÉE

½ gros oignon rouge coupé en quartiers
1 paquet tomates cerise
2 courgettes tranchées
1 paquet champignons tranchés
2 grosses courges jaunes tranchées
1 poivron rouge en juliennes
1 poivron jaune en juliennes
1 poivron vert en juliennes
¾ t. (175 ml) vinaigre balsamique
¼ t. (60 ml) sauce Worcestershire
1 c. à soupe (15 ml) huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) assaisonnement créole
1 c. à thé (5 ml) sel aromatisé

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Verser le mélange dans un sac en plastique pour aliments. Mariner au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée. Faire griller le mélange dans un wok ou un panier à griller jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en remuant à l'occasion. Les légumes sont plus savoureux lorsqu'ils sont légèrement carbonisés.



ROULÉS D'AUBERGINE

1 aubergine moyenne en tranches de ¼ po (6 mm) d'épaisseur
Sel et poivre au goût
1 poivron rouge
1 poivron vert
½ t. (125 ml) mayonnaise
1 c. à soupe (15 ml) sauce aux canneberges
2 gros pains pita

Placer l'aubergine dans un plat de cuisson au fond plat ; la saler et poivrer des deux côtés. Laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.

Couper chaque poivron en deux ; retirer les côtes et les pépins. Couper l'oignon en rondelles. Préchauffer le gril à une intensité moyenne-élevée.

Placer l'aubergine, les poivrons et les oignons sur le gril ; faire cuire les poivrons et les oignons de 4 à 5 minutes et l'aubergine de 6 à 8 minutes.

Faire griller les pains pita de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient grillés ; les retirer du gril.

Étendre la sauce aux canneberges mélangée à la mayonnaise sur les pains pita ; ajouter les légumes et rouler les pains.

8 Desserts

256 Pêches grillées avec purée à la framboise

258 Tourte aux mûres grillée d'Adam Byrd

260 Parfait aux bananes

261 Tarte Mississippi

262 Quatre-quarts grillé à l'ananas, accompagné d'ananas, de pêches et de pommes

264 Quatre-quarts grillé avec crème glacée aux cerises et aux noix

265 Sandwichs à la guimauve

266 Ananas grillé avec crème fraîche et noix de Grenoble

267 Bananes royales grillées

268 S'*mores* grillés

269 Tarte aux pacanes et aux pommes sur feu de bois

270 Morceaux d'ananas grillés dorés à la cassonade d'Adam Byrd

272 Poires fumées avec compote de baies de Tim Barr

273 Pouding au riz avec sauce au chocolat noir de Tim Barr

(à gauche) Bananes royales grillées, page 267

Plat vite prêt • 4 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 5 à 10 min

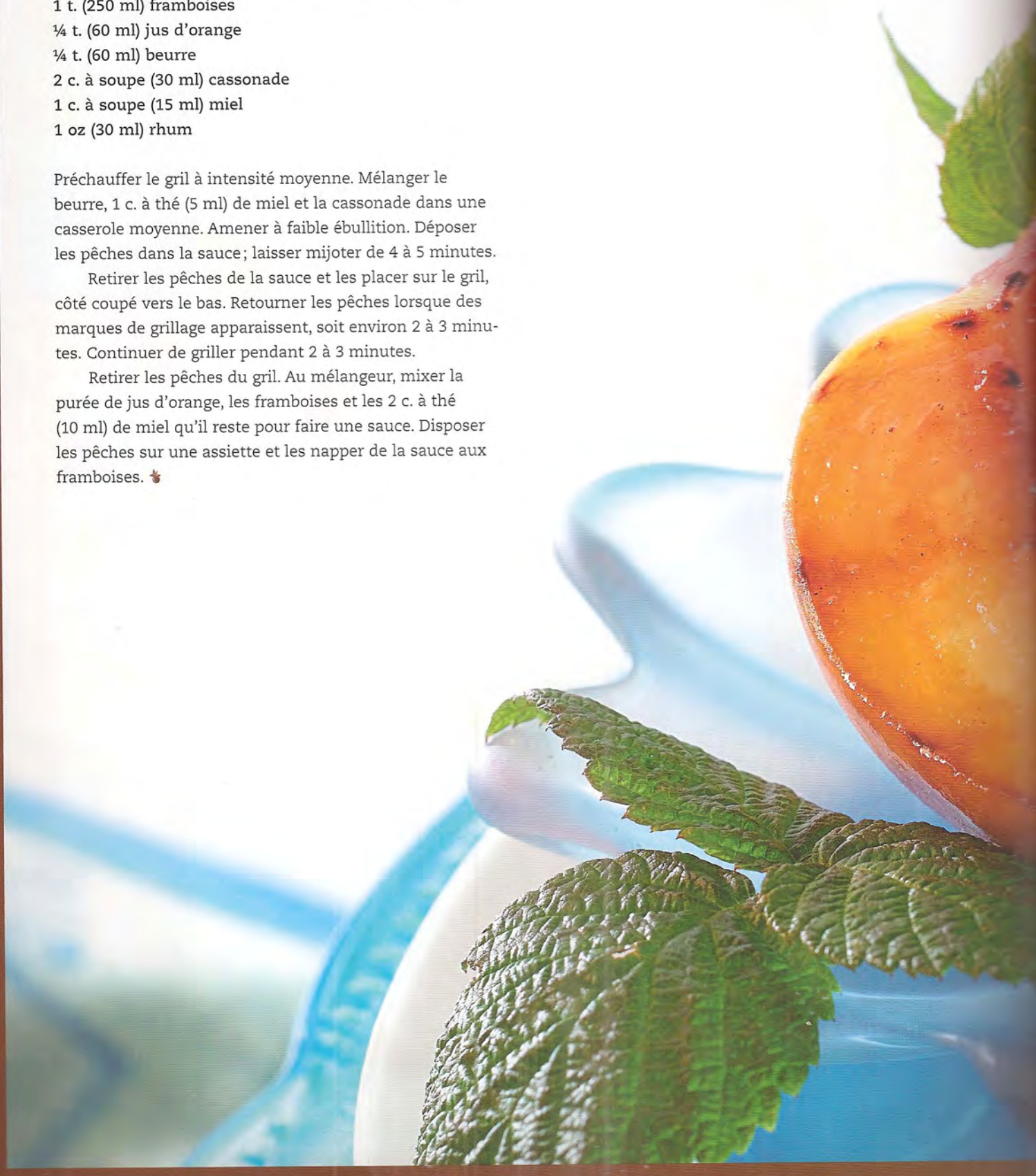
PÊCHES GRILLÉES AVEC PURÉE À LA FRAMBOISE

4 pêches moyennes coupées en deux et dénoyautées
1 t. (250 ml) framboises
¼ t. (60 ml) jus d'orange
¼ t. (60 ml) beurre
2 c. à soupe (30 ml) cassonade
1 c. à soupe (15 ml) miel
1 oz (30 ml) rhum

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Mélanger le beurre, 1 c. à thé (5 ml) de miel et la cassonade dans une casserole moyenne. Amener à faible ébullition. Déposer les pêches dans la sauce ; laisser mijoter de 4 à 5 minutes.

Retirer les pêches de la sauce et les placer sur le gril, côté coupé vers le bas. Retourner les pêches lorsque des marques de grillage apparaissent, soit environ 2 à 3 minutes. Continuer de griller pendant 2 à 3 minutes.

Retirer les pêches du gril. Au mélangeur, mixer la purée de jus d'orange, les framboises et les 2 c. à thé (10 ml) de miel qu'il reste pour faire une sauce. Disposer les pêches sur une assiette et les napper de la sauce aux framboises.



6 portions • Préparation : 15 min • Grillage : 20 à 25 min

TOURTE AUX MÛRES GRILLÉE D'ADAM BYRD

2 c. à soupe (30 ml) fécule de maïs
¼ t. (60 ml) eau froide
1 ½ t. (375 ml) sucre
1 c. à soupe (15 ml) jus de citron
4 t. (1 l) mûres triées, rincées et égouttées
1 t. (250 ml) farine
1 c. à thé (5 ml) poudre à pâte
½ c. à thé (2 ml) sel
6 c. à soupe (90 ml) beurre, coupé en petits morceaux
¼ t. (60 ml) eau bouillante

Dans un grand bol, mélanger la fécule de maïs et ¼ tasse (60 ml) d'eau froide jusqu'à ce que la fécule soit complètement dissoute. Ajouter 1 t. (250 ml) de sucre, le jus de citron et les mûres ; mélanger délicatement. Transvider le mélange dans un poêlon en fonte de 8 po (20 cm).

Dans un bol, mélanger ensemble la farine, le reste du sucre, la poudre à pâte et le sel. Incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une semoule à gros grains. Ajouter ¼ t. (60 ml) d'eau bouillante et mélanger jusqu'à formation d'une pâte.

Allumer les deux brûleurs extérieurs d'un gril à trois brûleurs à l'intensité maximale. (J'ai utilisé le brûleur à infrarouge et le brûleur de droite d'un gril Quantum de Char-Broil.) Préchauffer le gril à 400 °F (200 °C). Allumer le brûleur latéral à intensité moyenne-élevée ; y déposer le poêlon. Amener le mélange aux mûres à ébullition en remuant sans arrêt. Déposer doucement des cuillérées de pâte sur le mélange bouillonnant. Mettre la tourte au centre du gril et fermer le couvercle. Faire cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servir chaud.

« À mon avis, le sirop de mûres qui s'accumule est l'élément le plus succulent de ce dessert », affirme le rédacteur Adam Byrd de Men in Aprons. Pour créer cette recette, il a utilisé des mûres cueillies à la ferme Sweet Berry de Lexington, au Texas.

Plat vite prêt • 4 portions • Préparation : 5 min • Grillage : 7 à 10 min

PARFAIT AUX BANANES

2 bananes mûres non pelées
2 t. (500 ml) guimauves miniatures
2 t. (500 ml) brisures de chocolat mi-sucré
Cassonade
Papier d'aluminium

Couper les bananes en deux dans le sens de la longueur, sans enlever la pelure, et sans traverser la pelure du dessous. Déposer la moitié des guimauves et des brisures de chocolat dans la fente ainsi créée. Saupoudrer légèrement chaque banane de cassonade. Emballer chaque banane dans du papier d'aluminium en scellant bien les extrémités. Déposer sur le gril, côté fermé vers le haut, pendant environ 7 minutes. Retirer les bananes du gril avec soin ; les déposer dans un plat à servir, déballer et servir chaud.

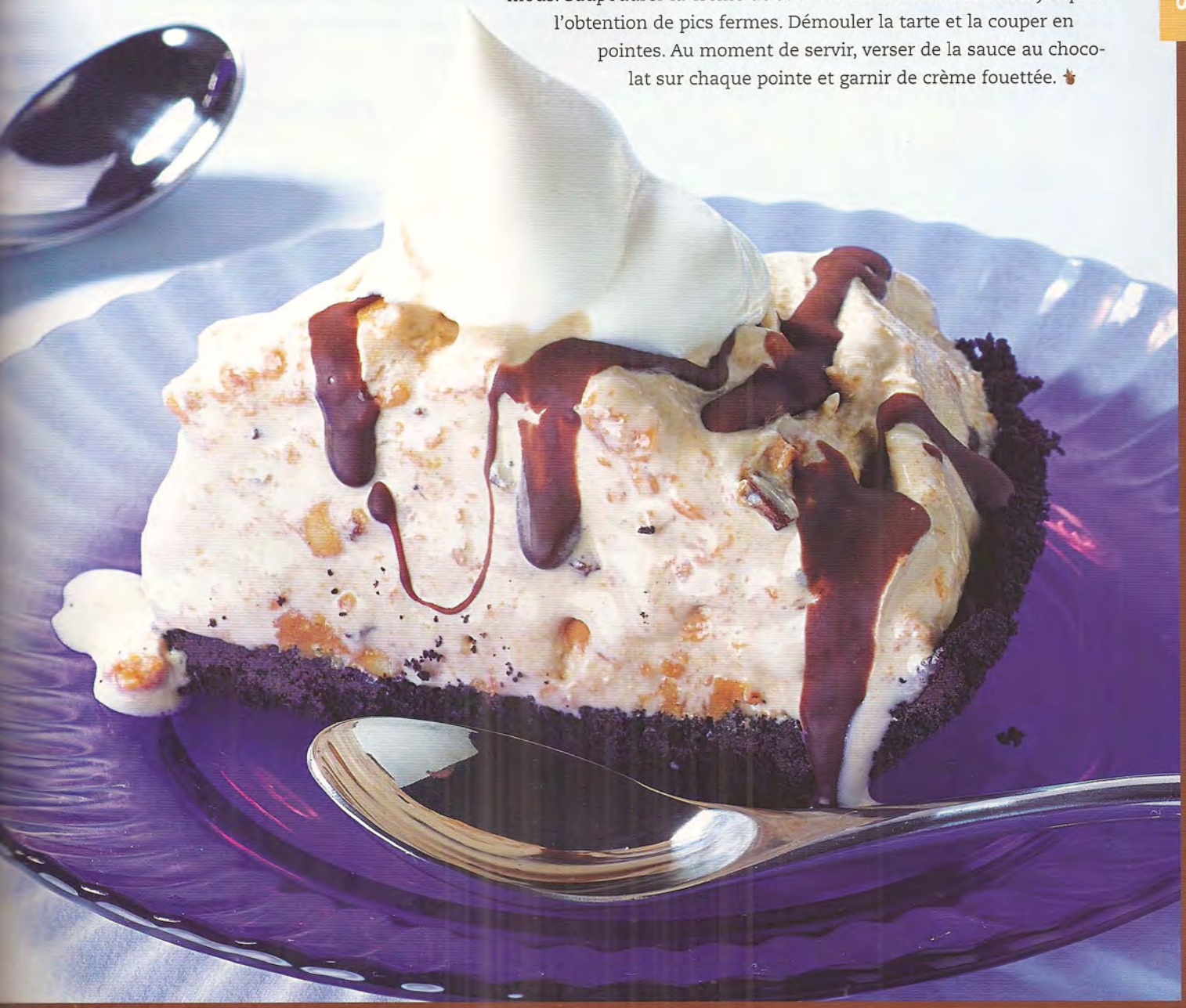
TARTE MISSISSIPPI

1 ½ t. (375 ml) biscuits sandwichs au chocolat émiettés
2 c. à soupe (30 ml) beurre non salé fondu
1 ½ pinte (1,75 l) crème glacée au café
1 t. (250 ml) beurre d'arachides croquant
8 oz (240 g) brisures de chocolat mi-sucré
2 t. (500 ml) crème épaisse
1 ½ c. à soupe (22 ml) sucre glace

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans un bol moyen, mélanger les biscuits émiettés avec le beurre fondu. Écraser le mélange de miettes de biscuits sur le fond d'un moule à charnière de 10 po (25 cm). Cuire au four pendant 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit ferme. Refroidir la croûte au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.

Déposer la crème glacée dans un grand bol ; la laisser amollir un peu. Incorporer le beurre d'arachides, puis étendre le mélange sur la pâte refroidie. Remettre la tarte au congélateur pendant environ 2 heures.

Avant de servir, sortir la tarte du congélateur. Ensuite, préparer la sauce au chocolat en faisant lentement fondre, au four à micro-ondes ou au bain-marie, les brisures de chocolat et ½ t. (125 ml) de crème. Fouetter l'autre 1 ½ t. (375 ml) de crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Saupoudrer la crème de sucre et continuer de fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes. Démouler la tarte et la couper en pointes. Au moment de servir, verser de la sauce au chocolat sur chaque pointe et garnir de crème fouettée.



QUATRE-QUARTS GRILLÉ À L'ANANAS, ACCOMPAGNÉ D'ANANAS, DE PÊCHES ET DE POMMES

QUATRE-QUARTS

1 ¾ t. (435 ml) farine à gâteau
¾ c. à thé (4 ml) poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) sel
7 oz (210 g) beurre
1 t. (250 ml) sucre
3 œufs
3 c. à soupe (45 ml) lait
1 ½ c. à thé (7 ml) rhum brun
¾ t. (175 ml) ananas frais coupé en dés

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer et enfariner un moule à pain de 8 x 4 x 3 po (20 x 10 x 7 cm). Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel; réserver. Au batteur électrique, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et pâle. Incorporer les œufs en battant, un à la fois, en veillant à ce que chaque œuf soit absorbé avant d'ajouter le suivant. Incorporer en battant à basse vitesse le mélange de farine jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Incorporer le lait et le rhum. Ajouter le reste du mélange de farine jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé. Incorporer l'ananas.

Verser la pâte dans le moule préparé. Lisser la surface à l'aide d'une spatule. Faire cuire pendant environ 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en bois inséré au centre en ressorte propre. Laisser reposer pendant environ 10 minutes avant de démouler. Remarque: Vous pouvez remplacer cette recette par votre gâteau quatre-quarts du commerce préféré.

8 portions • QUATRE QUARTS – Préparation : 25 min • Cuisson : 1 h • Grillage : 3 min
• FRUITS – Préparation : 10 min • Grillage : 10 min

FRUITS

1 pomme à cuire, par exemple une Fuji, évidée et coupée en 12 tranches.
2 c. à soupe (15 ml) sirop d'érable
1 c. à thé (5 ml) rhum foncé
1 c. à soupe (15 ml) beurre
Pincée de sel
Pincée de poivre
¼ c. à thé (1 ml) cannelle moulue
2 pêches dénoyautées et coupées en huit
1 petit ananas nettoyé, sans le cœur et coupé en 16 tranches
¼ t. (60 ml) amandes ou noisettes grillées et tranchées

Ce délicieux dessert a été créé par Gadi Weinrich, chef invité de Char-Broil. —CB

Préchauffer le gril à 400 °F (200 °C). Mélanger les tranches de pommes avec le sirop d'érable, le rhum, le beurre, le sel, le poivre et la cannelle. Emballer le mélange dans du papier d'aluminium en laissant l'air circuler et en prenant soin de ne pas percer le papier pour conserver les jus. Faire griller pendant environ 10 minutes. Les pommes doivent être tendres sans être pâteuses.

Pendant que les pommes cuisent, badigeonner la grille d'huile d'olive et y faire griller les pêches et l'ananas. Mélanger tous les fruits ensemble dans un bol.

Couper le gâteau quatre-quarts en tranches de ¾ po (2 cm). Déposer les tranches sur une feuille d'aluminium beurrée de 4 x 5 po (10 x 12,5 cm). Faire griller pendant environ 3 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit chaud et légèrement grillé. Placer le gâteau dans une assiette ou un plateau à servir et disposer les fruits par-dessus. Terminer avec la crème glacée, davantage de fruits, des framboises fraîches, de la crème fouettée et des noix grillées.

8 portions • Préparation : 2 h 30 (y compris le temps de congélation) • Grillage : 1 min

QUATRE-QUARTS GRILLÉ AVEC CRÈME GLACÉE AUX CERISES ET AUX NOIX

¾ t. (175 ml) cerises séchées
1 t. eau bouillante
5 c. à soupe (75 ml) brandy
1 ½ pinte (1,75 l) crème glacée à la vanille légèrement amollie
¼ t. (60 ml) chocolat semi-sucré grossièrement haché
⅓ t. (75 ml) noix (pacanes, noix de Grenoble ou amandes) grossièrement hachées
1 gâteau quatre-quarts
¼ t. (60 ml) beurre non salé

Déposer les cerises dans un bol de format moyen. Y verser 1 t. (250 ml) d'eau bouillante. Laisser reposer jusqu'à ce qu'elles s'attendrissent, environ 10 minutes. Égoutter et assécher en tamponnant. Dans un petit bol, mélanger les cerises et 1 c. à soupe (15 ml) de brandy. Déposer la crème glacée dans un grand bol. Intégrer les cerises, le chocolat et les noix. Couvrir le mélange de crème glacée ; congeler jusqu'à fermeté, soit environ 2 heures.

Préchauffer le gril à une intensité moyenne. Couper le gâteau en tranches de ½ po (1,25 cm) d'épaisseur. Badigeonner les deux côtés de chaque tranche de beurre fondu. Faire griller légèrement, environ 30 secondes par côté.

Déposer 2 tranches de gâteau dans chacune des 8 assiettes. Ajouter une boule de crème glacée. Napper de 1 ½ c. à thé (7 ml) de brandy.

SANDWICHS À LA GUIMAUVE

2 t. (500 ml) farine
1 t. (250 ml) sucre
5 c. à soupe (75 ml) cacao en poudre
1 ½ c. à thé (7 ml) bicarbonate de sodium
1 t. (250 ml) lait
1 œuf battu
5 c. à soupe (75 ml) margarine amollie
½ t. (125 ml) beurre amolli
½ t. (125 ml) shortening
1 t. (250 ml) crème de guimauves
1 c. à thé (5 ml) extrait de vanille
1 t. (250 ml) sucre glace

Dans un bol, bien mélanger la farine, le sucre, le cacao en poudre et la poudre à pâte. Ajouter le lait, l'œuf et la margarine, et bien battre. Déposer, une à la fois, des cuillères à café de pâte sur une plaque à biscuits non graissée. Cuire à 350 °F (180 °C) pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les rebords soient croustillants. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille métallique.

Fouetter au batteur électrique le beurre, le shortening et la crème de guimauve jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter la vanille et battre jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée. Ajouter le sucre. Battre pendant de 2 minutes en grattant les côtés du bol à l'occasion. Étendre sur la moitié des biscuits et garnir des autres biscuits.

Plat vite prêt • 2 portions • Préparation : 10 min • Grillage : 6 à 8 min

ANANAS GRILLÉ AVEC CRÈME FRAÎCHE ET NOIX DE GRENOBLE

½ t. (125 ml) jus d'orange
½ t. (125 ml) jus de mangue ou d'un autre nectar de fruit
2 c. à soupe (30 ml) sirop d'érable
1 c. à soupe (15 ml) fécule de maïs
4 tranches d'ananas frais (env. ¾ po/2 cm d'épaisseur)
1 t. (250 ml) noix de Grenoble grossièrement hachées
1 t. (250 ml) yogourt à la vanille ou d'une autre saveur
Huile d'olive pour griller

Préchauffer le gril à une intensité moyenne. Mélanger les 4 premiers ingrédients dans une casserole et amener à ébullition ; poursuivre la cuisson de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Badigeonner les tranches d'ananas d'huile et faire griller de 6 à 8 minutes, en les retournant une fois. Retirer les tranches d'ananas du gril et les déposer dans des bols. Garnir de yogourt, de sauce et saupoudrer de noix de Grenoble. Servir immédiatement.

BANANES ROYALES GRILLÉES

2 c. à soupe (30 ml) beurre fondu
6 grosses bananes mûres
18 grosses boules de votre crème glacée préférée
Sauce au chocolat, au goût
Crème fouettée, au goût
Noix grillées hachées, au goût
6 cerises au marasquin

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Faire fondre le beurre dans une casserole. Trancher les bananes, avec la peau, dans le sens de la longueur. Placer les bananes, côté coupé vers le bas, sur la grille ; faire griller de 3 à 4 minutes. Retourner les bananes de l'autre côté (côté peau vers le bas). Badigeonner les surfaces coupées de beurre fondu et faire griller de 2 à 3 minutes de plus, jusqu'à ce que les bananes soient molles et légèrement grillées.

Retirer les bananes du gril et les laisser refroidir. Retirer les peaux des bananes et les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Répartir les morceaux de bananes uniformément dans 6 assiettes et garnir chaque assiette de 3 boules de crème glacée. Garnir chacune de sauce au chocolat, de crème fouettée, de noix et d'une cerise.

Astuce : Laissez vos convives personnaliser leur banane royale. Montez un bar à banane royale avec une variété de sauces et de garnitures.

Plat vite prêt • 8 portions • Préparation : 5 min • Grillage : 3 min

S'MORES GRILLÉS

8 biscuits graham,
chacun coupé en deux
pour obtenir 16 morceaux
8 carrés de chocolat
16 grosses guimauves
Brochettes de bambou

Préchauffer le gril à intensité élevée. Si vous utilisez des brochettes en bois, les faire tremper 30 minutes dans l'eau avant de les utiliser pour éviter qu'elles brûlent. Placer les moitiés de biscuits graham sur un chauffe-plats. Déposer un carré de chocolat sur chaque demi-biscuit. Enfiler les guimauves à l'extrémité de chaque brochette. Tenir les guimauves juste au-dessus de la grille, directement au-dessus de la chaleur directe, en les tournant lentement jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées, de 2 à 3 minutes. Pendant ce temps, réchauffer les biscuits graham et le chocolat au-dessus d'une chaleur indirecte. Placer deux guimauves grillées sur chaque carré de chocolat fondu et appuyer légèrement avec l'autre moitié de biscuit. Servir immédiatement.

TARTE AUX PACANES ET AUX POMMES SUR FEU DE BOIS

CROÛTE

1 ½ t. (375 ml) farine
¾ c. à thé (4 ml) sel
1 ½ c. à soupe (22 ml) sucre
½ t. (125 ml) shortening
½ c. à soupe (7 ml) beurre
5 c. à soupe (75 ml) eau

GARNITURE

4 pommes Granny Smith
3 pommes Gala
2 t. (500 ml) pacanes
1 t. (250 ml) cassonade
1 c. à soupe (15 ml) cannelle
¾ t. (175 ml) farine

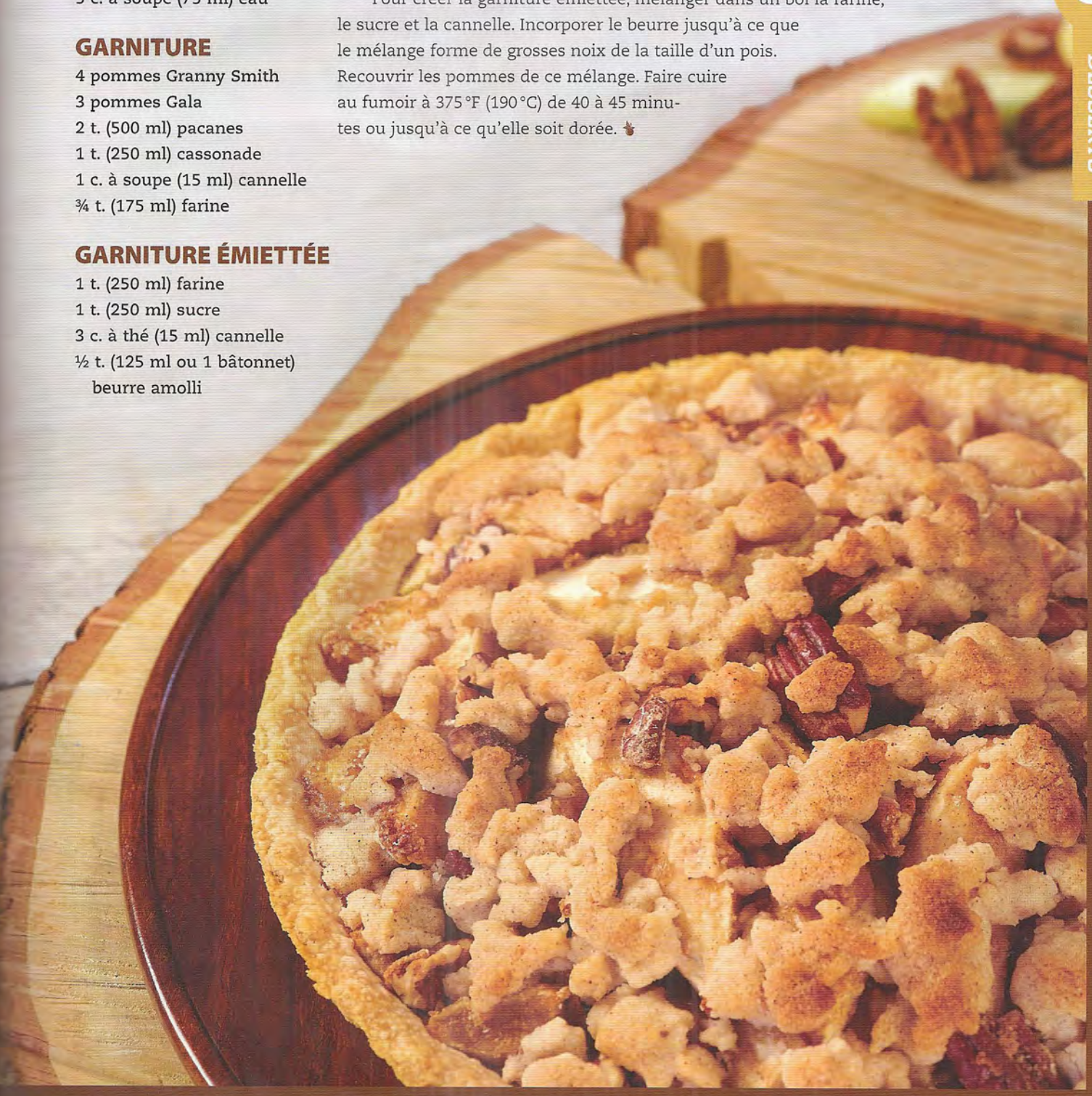
GARNITURE ÉMIETTÉE

1 t. (250 ml) farine
1 t. (250 ml) sucre
3 c. à thé (15 ml) cannelle
½ t. (125 ml ou 1 bâtonnet) beurre amolli

Pour préparer la croûte, mélanger la farine, le sel et le sucre. Incorporer le shortening et le beurre. Incorporer l'eau, une cuillère à soupe (15 ml) à la fois, à l'aide d'une fourchette. Rouler la pâte et lui donner la forme d'une assiette à tarte. Réserver.

Pour préparer la garniture, peler, évider et trancher les pommes ; les mélanger aux autres ingrédients de la garniture. Déposer le mélange dans la croûte en créant un monticule au centre.

Pour créer la garniture émiettée, mélanger dans un bol la farine, le sucre et la cannelle. Incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange forme de grosses noix de la taille d'un pois. Recouvrir les pommes de ce mélange. Faire cuire au fumoir à 375 °F (190 °C) de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée.



Plat vite prêt • 4 portions • Préparation : 5 min • Grillage : 5 à 6 min

MORCEAUX D'ANANAS GRILLÉS DORÉS À LA CASSONADE D'ADAM BYRD

½ ananas coupé en longs tronçons
1 c. à soupe (15 ml) beurre
½ t. (125 ml) cassonade
1 c. à thé (5 ml) cannelle
1 c. à thé (5 ml) jus de citron frais

Préchauffer le gril à intensité moyenne. Saupoudrer les morceaux d'ananas de la moitié de la cannelle et d'une cuillère à café (5 ml) de cassonade. (L'ananas caramélisera mieux lorsqu'il touchera la grille.)

Dans une petite casserole, faire chauffer la cassonade, le jus de citron et le reste de la cannelle. Faire chauffer jusqu'à ce que le mélange bouillonne et que le sucre soit fondu.

Faire griller les morceaux d'ananas au-dessus de la chaleur directe pendant 2 à 3 minutes par côté, en les retournant à l'occasion. Chaque fois que vous les retournez, les badigeonner de dorure. Lorsqu'ils sont bien grillés, déposer les morceaux d'ananas sur un plateau et les napper de dorure.

Adam est l'auteur d'un site Web intitulé Men in Aprons *et dédié à la cuisine. « Un bon dessert n'est pas nécessairement un gâteau, un biscuit ou une confiserie complexe », revendique-t-il. Cet ananas a été pelé et évidé devant nos yeux à l'épicerie. Nous savions que sa saveur serait des plus fraîches et parfumées. »*

4 portions • Préparation : 2 h • Marinade : jusqu'au lendemain • Grillage : 20 à 30 min

POIRES FUMÉES AVEC COMPOTE DE BAIES DE TIM BARR

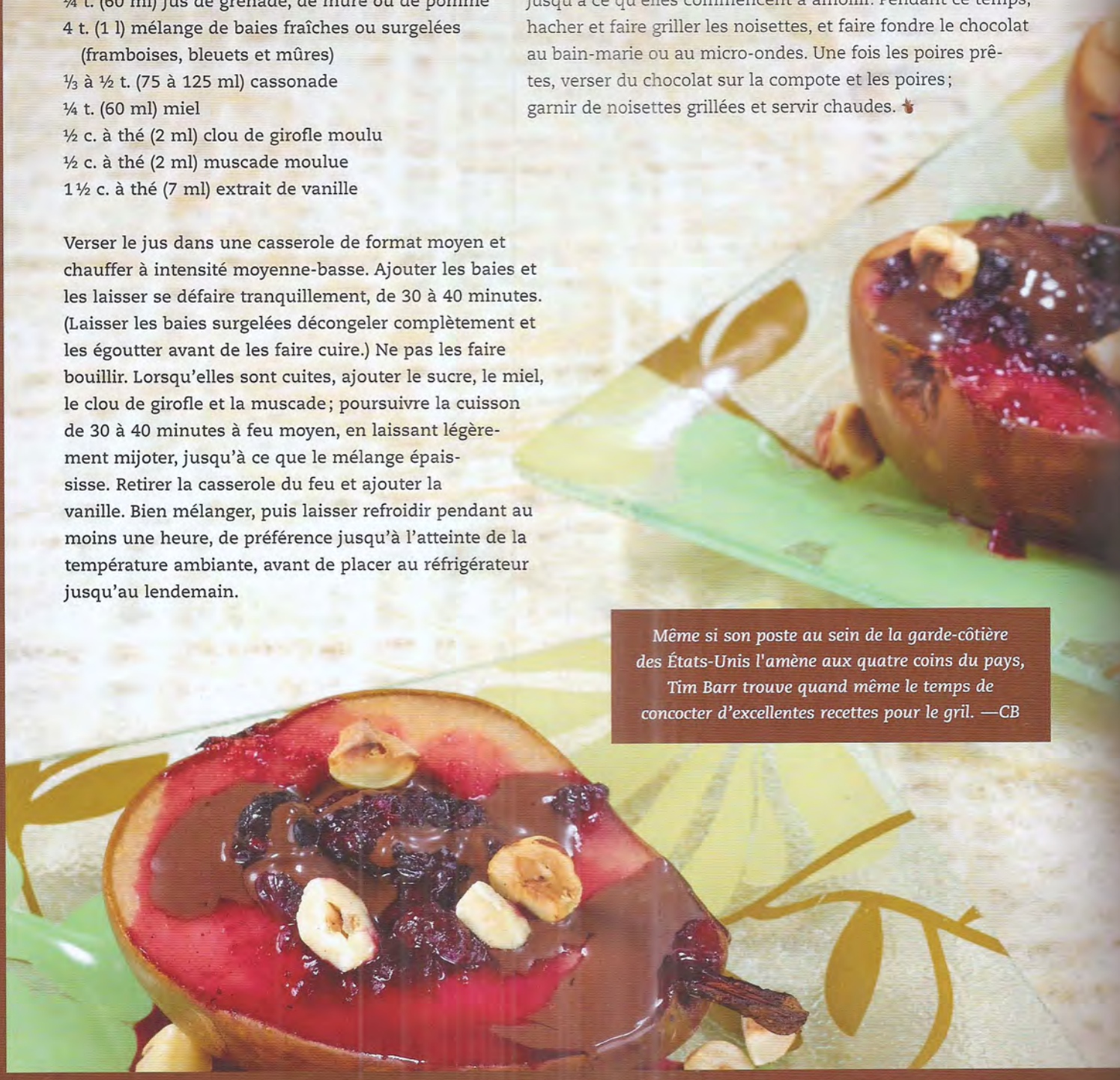
4 poires mûres
Compote de baies
1 t. (250 ml) chocolat blanc fondu
1 t. (250 ml) noisettes grillées

COMPOTE DE BAIES

¼ t. (60 ml) jus de grenade, de mûre ou de pomme
4 t. (1 l) mélange de baies fraîches ou surgelées (framboises, bleuets et mûres)
⅓ à ½ t. (75 à 125 ml) cassonade
¼ t. (60 ml) miel
½ c. à thé (2 ml) clou de girofle moulu
½ c. à thé (2 ml) muscade moulue
1 ½ c. à thé (7 ml) extrait de vanille

Verser le jus dans une casserole de format moyen et chauffer à intensité moyenne-basse. Ajouter les baies et les laisser se défaire tranquillement, de 30 à 40 minutes. (Laisser les baies surgelées décongeler complètement et les égoutter avant de les faire cuire.) Ne pas les faire bouillir. Lorsqu'elles sont cuites, ajouter le sucre, le miel, le clou de girofle et la muscade ; poursuivre la cuisson de 30 à 40 minutes à feu moyen, en laissant légèrement mijoter, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer la casserole du feu et ajouter la vanille. Bien mélanger, puis laisser refroidir pendant au moins une heure, de préférence jusqu'à l'atteinte de la température ambiante, avant de placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le lendemain, préchauffer le gril à intensité moyenne. Couper les poires en deux et évider le cœur pour créer un petit bol. Déposer la compote dans chacun. Conserver le reste de la compote pour utilisation ultérieure. Faire cuire les poires dans un bac d'aluminium ou un morceau de papier d'aluminium, au fumoir ou sur le gril, à feu moyen, pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles commencent à amollir. Pendant ce temps, hacher et faire griller les noisettes, et faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Une fois les poires prêtes, verser du chocolat sur la compote et les poires ; garnir de noisettes grillées et servir chaudes.



Même si son poste au sein de la garde-côtière des États-Unis l'amène aux quatre coins du pays, Tim Barr trouve quand même le temps de concocter d'excellentes recettes pour le gril. —CB

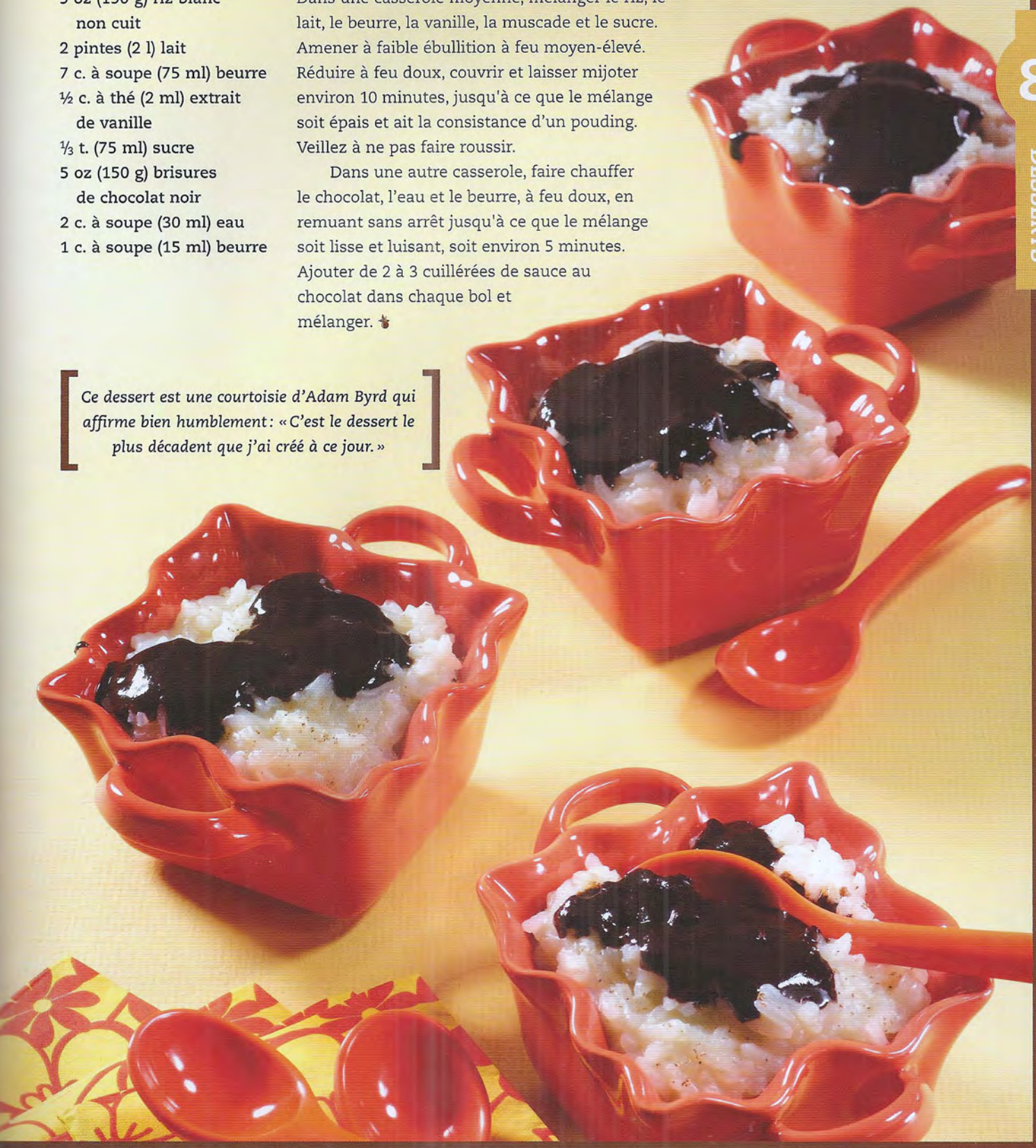
POUDING AU RIZ AVEC SAUCE AU CHOCOLAT NOIR DE TIM BARR

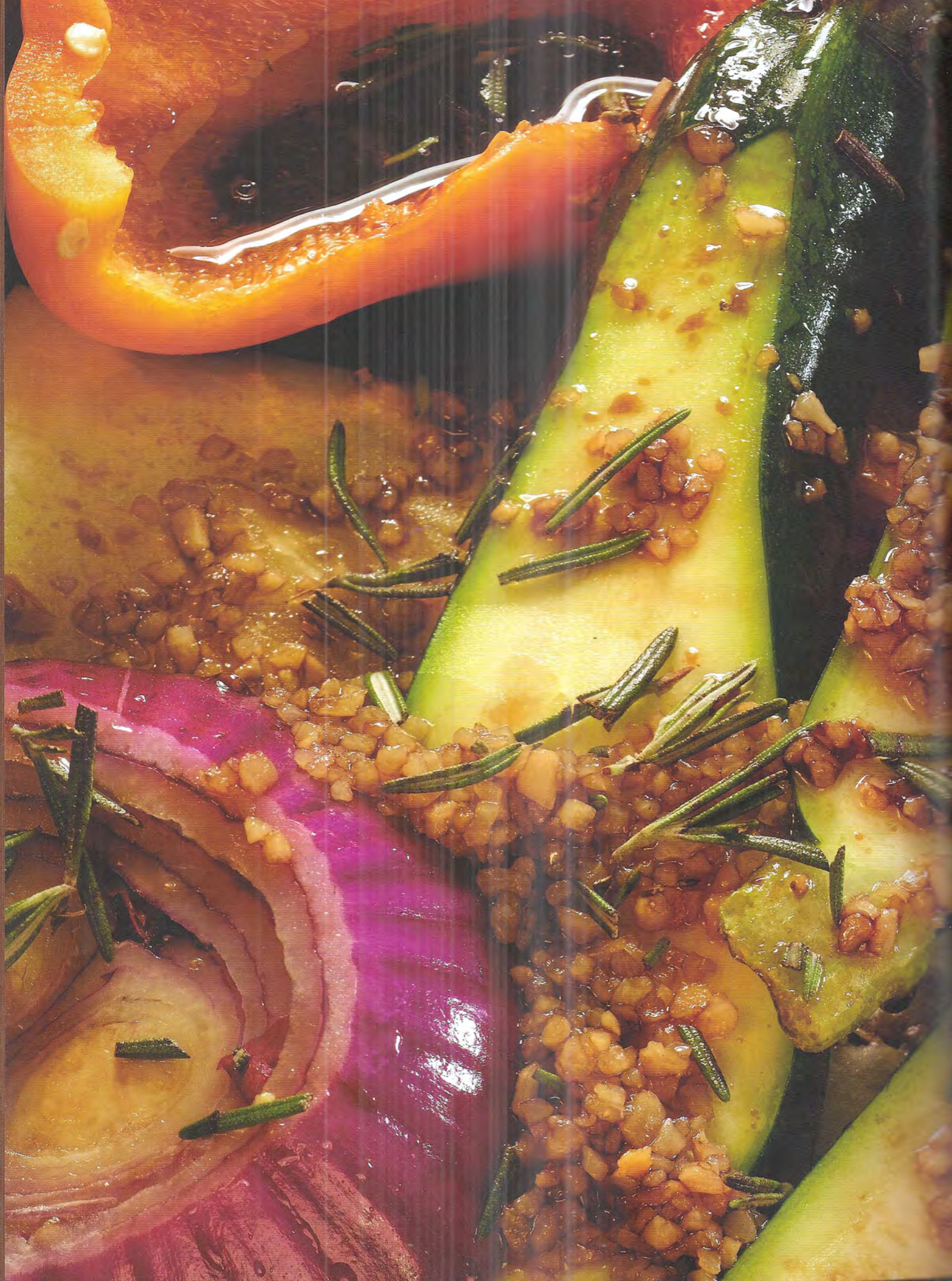
- 5 oz (150 g) riz blanc non cuit
- 2 pintes (2 l) lait
- 7 c. à soupe (75 ml) beurre
- ½ c. à thé (2 ml) extrait de vanille
- ⅓ t. (75 ml) sucre
- 5 oz (150 g) brisures de chocolat noir
- 2 c. à soupe (30 ml) eau
- 1 c. à soupe (15 ml) beurre

Dans une casserole moyenne, mélanger le riz, le lait, le beurre, la vanille, la muscade et le sucre. Amener à faible ébullition à feu moyen-élevé. Réduire à feu doux, couvrir et laisser mijoter environ 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et ait la consistance d'un pouding. Veillez à ne pas faire roussir.

Dans une autre casserole, faire chauffer le chocolat, l'eau et le beurre, à feu doux, en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit lisse et luisant, soit environ 5 minutes. Ajouter de 2 à 3 cuillérées de sauce au chocolat dans chaque bol et mélanger.

Ce dessert est une courtoisie d'Adam Byrd qui affirme bien humblement : « C'est le dessert le plus décadent que j'ai créé à ce jour. »





9 Marinades, sauces et pâtes

276 Marinade adobo
277 Marinade asiatique
278 Marinade aux chipotles
278 Marinade secrète pour bœuf de George JV
278 Marinade chimichurri rapide
279 Recette de saumure de base de CB
280 Marinade sèche de base de CB
280 Marinade sèche à l'indienne de CB
280 Marinade sèche au sucre de CB
281 Marinade sèche du Sud-Ouest de CB
282 Marinade en pâte de base de CB
283 Sauce à la teriyaki de CB
283 Sauce à la bière de base de CB
283 Sauce BBQ N° 1 de la Caroline du Nord
284 Sauce BBQ N° 2 de la Caroline du Nord
284 Sauce BBQ de Memphis
284 Sauce BBQ du Texas
285 Sauce BBQ rouge de la Caroline du Sud
286 Sauce BBQ au Dr Pepper de CB
287 Sauce BBQ de la tentation du révérend Stephen
288 Sauce à la moutarde georgienne de CB
288 Sauce au beurre à l'ail et au citron de CB
298 Sauce au beurre et à l'estragon de CB
289 Ail grillé
289 Mayo à l'ail grillé
289 Mayo meilleure qu'à la maison
290 Mayo aux poivrons rouges grillés
291 Aïoli à l'orange de CB
292 Grème à l'avocat
293 Guacamole
293 Pesto de basilic et de parmesan classique
293 Pesto de tomates séchées au soleil
294 Sauce au raifort
294 Dorure à l'érable et au bourbon
294 Moutarde à la bière sucrée
295 Sauce pour tacos « Qu'est-ce qui traîne dans la cuisine? » de CB
295 Ketchup maison épicé et sucré

(à gauche) Marinade en pâte de base de CB, page 282

MARINADE ADOBO

Donne : 1 tasse (250 ml)
Préparation : 5 à 10 min
Marinade : 2 h ou jusqu'au lendemain
Utiliser avec : porc, poulet, poisson

½ t. (125 ml) jus d'orange frais
2 c. à soupe (30 ml) jus de lime
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de vin
3 piments chipotles en conserve
3 gousses d'ail
2 c. à thé (10 ml) origan
½ c. à thé (2 ml) poivre noir
½ c. à thé (2 ml) sel
½ c. à thé (2 ml) cumin moulu

Placer tous les ingrédients dans le bol du robot alimentaire ; réduire en purée. Donne suffisamment de marinade pour 6 à 8 côtelettes de porc. Placer les côtelettes dans un sac refermable en plastique pour aliments ; ajouter la marinade.

« Adobo » signifie assaisonnement ou marinade en espagnol. Cette marinade rouge foncé est souvent utilisée dans le cuisine aux Philippines et à Puerto Rico. —CB

MARINADE ASIATIQUE

Donne : ½ tasse (125 ml)
Préparation : 5 à 10 min
Marinade : 1 h ou jusqu'au lendemain
Utiliser avec : porc, côtelettes, steaks, cuisses de poulet, crevettes

¼ t. (60 ml) oignons verts finement coupés
¼ t. (60 ml) sauce hoisin
1 c. à soupe (15 ml) gingembre frais haché fin

Bien mélanger tous les ingrédients ; verser la marinade sur la viande, la volaille ou les fruits de mer. Mariner dans un sac de plastique ou dans un contenant fermé, au réfrigérateur.

MARINADE AUX CHIPOTLES

Donne : ½ tasse (125 ml)
Préparation : 5 à 10 min
Marinade : 2 h ou jusqu'au lendemain
Utiliser avec : steaks, porc, poulet, fruits de mer

⅓ t. (75 ml) jus de lime fraîche
¼ t. (60 ml) coriandre fraîche hachée
1 c. à soupe (15 ml) cassonade tassée
2 c. à thé (10 ml) piments chipotles en sauce adobo, hachés
2 c. à soupe (30 ml) sauce adobo (des piments)
2 gousses d'ail finement hachées

Bien mélanger tous les ingrédients ; verser la marinade sur la viande, la volaille ou les fruits de mer. Mariner dans un sac de plastique ou dans un contenant fermé, au réfrigérateur.

Cette marinade du sud-ouest est idéale pour les steaks de flanc et les filets de porc. —CB

MARINADE SECRÈTE POUR BŒUF DE GEORGE JV

Donne : 1 tasse (250 ml)
Préparation : 5 à 10 min
Marinade : 6 h ou jusqu'au lendemain
Utiliser avec : côtes de bœuf, pointe de poitrine de bœuf, steaks

½ t. (125 ml) sauce soja
1 gousse d'ail pressée
2 c. à soupe (30 ml) cassonade
2 c. à soupe (30 ml) ketchup
½ t. (125 ml) sauce Worcestershire
1 ¼ c. à thé (6 ml) sel
½ c. à thé (2 ml) poudre d'oignon
½ c. à thé (2 ml) poivre

Mariner dans un sac de plastique ou un contenant avec couvercle pendant au moins 6 heures ou toute la nuit.

George JV est un lecteur et collaborateur régulier de Sizzle on the Grill. —CB

MARINADE CHIMICHURRI RAPIDE

Donne : 1 ½ tasse
Préparation : 5 à 10 min
Marinade : 2 h ou jusqu'au lendemain
Utiliser avec : bifteck de flanc roulé, bifteck de flanc, filet mignon

¾ t. (175 ml) vinaigrette césar non crémeuse du commerce
½ t. (125 ml) persil frais haché
¾ t. (175 ml) piment rouge broyé
Sel et poivre

Bien mélanger tous les ingrédients ; verser la marinade sur la viande. Mariner dans un sac de plastique ou dans un contenant fermé, au réfrigérateur.

Le chimichurri vient de l'Argentine. C'est un accompagnement populaire pour tous les types de viandes, mais surtout les steaks. —CB

RECETTE DE SAUMURE DE BASE DE CB

Donne : 4 tasses de saumure
Temps de préparation : 10 min
Temps de saumurage : 4 h ou jusqu'au lendemain
Utiliser pour : dinde fumée, poulet, pointe de poitrine de poulet, saumon

¼ t. (60 ml) sel casher
¼ t. (60 ml) cassonade foncée tassée
4 t. (1 l) eau chaude

Dans un bol moyen, mélanger le sel, le sucre et l'eau. Fouetter vigoureusement jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dissous. Laisser refroidir. Verser la saumure sur la viande, la volaille ou le poisson. Faire mariner pendant plusieurs heures ou toute la nuit au réfrigérateur. Avant de faire fumer, rincer la surface de la viande ; l'assécher en tamponnant.

Remarque : La viande doit être complètement immergée dans la saumure ; vous pouvez faire davantage de saumure en adaptant les quantités de cette recette à vos besoins.

MARINADE SÈCHE DE BASE DE GB

Donne : 1 tasse (250 ml)
Préparation : 10 min
Marinade : 1 h ou jusqu'au lendemain
Utiliser avec : steaks, rôtis, côtes, poulet, dinde

½ t. (125 ml) poudre d'ail
2 c. à soupe (30 ml) sel casher
2 c. à soupe (30 ml) gingembre en poudre
2 c. à soupe (30 ml) moutarde sèche
3 c. à soupe (45 ml) poivre noir grossièrement moulu
1 c. à soupe (15 ml) poudre de cumin
½ c. à soupe (7 ml) poudre de cari

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet de métal. Verser le mélange de marinade sèche dans un pot sec et propre ; bien le refermer. Masser de 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de marinade sèche sur la viande. Ranger le reste de la marinade à l'abri de la lumière et de la chaleur.

MARINADE SÈCHE À L'INDIENNE DE GB

Donne : ½ tasse (125 ml)
Préparation : 10 min
Utiliser avec : porc, poulet, poisson, légumes

1 c. à soupe (15 ml) graines de cumin
1 c. à thé (5 ml) graines de coriandre
1 c. à thé (5 ml) graines de fenouil
1 c. à soupe (15 ml) sel casher
½ c. à soupe (7 ml) poudre de cari
¼ à ½ c. à thé (1 à 2 ml) poivre de Cayenne
4 grosses gousses d'ail
¼ t. (60 ml) jus de citron frais
½ t. (125 ml) huile végétale

Dans une petite poêle à fond épais, faire rôtir les graines de cumin, de coriandre et de fenouil à feu élevé, en remuant jusqu'à ce que le mélange embaume et qu'il soit légèrement bruni (environ 2 minutes). Laisser refroidir dans une assiette. Verser les graines dans le mélangeur et mixer jusqu'à ce qu'elles soient finement broyées. Ajouter le sel, la poudre de cari, le piment de Cayenne et l'ail ; former une pâte. Ajouter le jus de citron et l'huile ; bien mélanger.

MARINADE SÈCHE AU SUCRE DE GB

Donne : ¼ tasse (125 ml)
Préparation : 10 min
Utiliser avec : bœuf fumé, porc, poulet, dinde

2 c. à soupe (30 ml) sucre
1 c. à soupe (15 ml) poudre de chili
1 c. à thé (5 ml) poivre noir
½ c. à thé (2 ml) cumin moulu
½ c. à thé (2 ml) paprika
½ c. à soupe (7 ml) sel
¼ c. à thé (2 ml) moutarde sèche
Trait cannelle moulue

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet de métal. Verser le mélange de marinade sèche dans un pot sec et propre ; bien le refermer. Masser de 2 à 3 c. à soupe (30 à 45 ml) de marinade sèche sur la viande. Ranger le reste de la marinade à l'abri de la lumière et de la chaleur.

MARINADE SÈCHE DU SUD-OUEST DE CB

Donne : 1 tasse (250 ml)
Préparation : 10 min
Marinade : 20 min
Utiliser avec : porc, poulet, bœuf

INGRÉDIENTS SECS

¼ t. (60 ml) poudre de chili
¼ t. (60 ml) cassonade foncée tassée
2 c. à soupe (30 ml) cumin moulu
2 c. à soupe (30 ml) sel casher
2 c. à soupe (30 ml) poivre noir
1 c. à thé (5 ml) cannelle moulue

INGRÉDIENTS HUMIDES

1 c. à soupe (15 ml) sauce Worcestershire
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre de cidre de pomme
1 c. à soupe (15 ml) ail frais haché (ou 1 c. à soupe/15 ml de poudre d'ail)
1 c. à thé (5 ml) sauce piquante

Mélanger les ingrédients secs ; ajouter les ingrédients humides ; mélanger à nouveau. Ranger le mélange au réfrigérateur jusqu'à 3 jours. Appliquer la pâte sur la viande ; laisser reposer pendant environ 20 minutes avant de procéder à la cuisson lente. Remarque : enfiler des gants de plastique ou des sacs de plastique pour éviter d'irriter la peau avec les épices.

J'ai créé cette marinade pour faire plaisir à des amis qui apprécient ajouter du piquant à leurs côtes et aux autres viandes cuites lentement. Je trouve qu'elle convient à presque toutes les viandes, mais surtout au porc et au poulet lorsqu'on la frotte environ 20 minutes avant de commencer la cuisson lente. Si vous aimez les côtes « sèches », vous pouvez en ajouter une dose supplémentaire après la cuisson (ou vers la fin de la cuisson) pour ajouter plus de « oumpf ! » —CB

MARINADE EN PÂTE DE BASE DE CB

Donne : ½ tasse (125 ml)
Préparation : 10 min
Marinade : 20 min
Utiliser avec : porc, poulet, bœuf, fruits de mer, légumes

1 c. à soupe (15 ml) ail haché fin
¼ t. (60 ml) cassonade
2 c. à soupe (30 ml) gros sel
2 c. à soupe (30 ml) poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe (15 ml) sauce Worcestershire
2 c. à soupe (30 ml) vinaigre balsamique

Mélanger les ingrédients secs ; ajouter les ingrédients humides ; mélanger à nouveau. Laisser la viande reposer pendant environ 20 minutes avant de commencer la cuisson lente.
Remarque : enfiler des gants de plastique ou des sacs de plastique pour éviter d'irriter la peau avec les épices.

La marinade en pâte peut être conservée jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. —CB

SAUCE À LA TERIYAKI DE CB

Donne : ¾ tasse (175 ml)
Préparation : 5 à 10 min
Utiliser avec : steak, porc, poulet, crevettes, légumes

½ t. (125 ml) cassonade foncée tassée
½ t. (125 ml) sauce soja
¼ t. (60 ml) eau chaude (plus au goût)
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de sésame
1 c. à thé (5 ml) moutarde chinoise sèche
1 c. à thé (5 ml) gingembre moulu
1 c. à thé (5 ml) zeste d'orange

Mélanger les ingrédients dans une casserole. Faire chauffer et badigeonner la viande pendant les dernières minutes de grillage.

La sauce teriyaki est parfaite avec presque tous les aliments grillés, mais surtout le steak, le poulet, le porc – et même les légumes. —CB

SAUCE À LA BIÈRE DE BASE DE CB

Donne : 3 tasses (750 ml)
Préparation : 15 min
Utiliser avec : pointe de poitrine de bœuf fumée, soc porc, côtes

1 bière *ale* ou foncée
½ t. (125 ml) cidre de pomme
½ t. (125 ml) eau
¼ t. (60 ml) huile d'arachides
2 échalotes moyennes hachées
3 gousses d'ail hachées
1 c. à soupe (15 ml) sauce Worcestershire
1 c. à thé (5 ml) sauce piquante

Mélanger les ingrédients dans une casserole. Faire chauffer et badigeonner la viande pendant les dernières minutes de grillage.

La bière semble souvent omniprésente lors des repas en plein air. Essayez une bière plus riche pour créer cette excellente marinade pour la cuisson lente sur le gril à faible température ou pour vos viandes grillées. —CB

SAUCE BBQ N° 1 DE LA CAROLINE DU NORD

Donne : 2 tasses (500 ml)
Préparation : 15 min
Marinade : 2 h
Utiliser avec : pointe de poitrine de bœuf fumée et cuite sur le gril, soc de porc, côtes, poulet

2 t. (500 ml) vinaigre de cidre
¼ t. (60 ml) cassonade
1 c. à soupe (15 ml) piment rouge broyé
3 c. à thé (15 ml) sel
1½ c. à thé (7 ml) piment de Cayenne moulu
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
1 c. à thé (5 ml) poivre blanc moulu

Bien mélanger tous les ingrédients dans un grand bol et laisser reposer pendant 2 heures pour que les saveurs se marient.

SAUCE BBQ N° 2 DE LA CAROLINE DU NORD

Donne : 2 tasses (500 ml)
Préparation : 15 min
Utiliser avec : pointe de poitrine de bœuf fumée et cuite sur le gril, soc de porc, côtes, poulet

2 t. (500 ml) vinaigre de cidre
¼ t. (60 ml) cassonade
1 c. à soupe (5 ml) piment rouge broyé
1 c. à soupe (15 ml) sel
1 ½ c. à thé (7 ml) piment de Cayenne moulu
1 c. à thé (5 ml) poivre noir fraîchement moulu
1 c. à thé (5 ml) poivre blanc moulu
1 t. (250 ml) ketchup
1 c. à thé (5 ml) sauce Worcestershire
½ c. à thé (2,5 ml) cannelle

Bien mélanger tous les ingrédients dans un grand bol et laisser reposer pendant 2 heures pour que les saveurs se marient.

SAUCE BBQ DE MEMPHIS

Donne : 3 tasses (750 ml)
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min
Utiliser avec : côtes de porc, côtes de bœuf, poulet, pointe de poitrine de bœuf, soc de porc

¼ t. (60 ml) vinaigre de cidre de pomme
½ t. (125 ml) moutarde préparée
2 t. (500 ml) ketchup
3 c. à soupe (45 ml) sauce Worcestershire
1 c. à soupe (15 ml) poivre noir finement moulu
¼ t. (60 ml) cassonade
2 c. à thé (10 ml) sel de céleri
2 c. à soupe (30 ml) poudre de chili
1 c. à soupe (15 ml) poudre d'oignon
2 c. à thé (10 ml) poudre d'ail
¼ à ½ c. à thé (1 à 2 ml) poivre de Cayenne (facultatif)
2 c. à thé (10 ml) fumée liquide (facultatif)
2 c. à soupe (30 ml) huile de canola

Mélanger tous les ingrédients, à l'exception de l'huile, dans une casserole. Amener à ébullition en remuant pour dissoudre le sucre. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 25 minutes, en remuant à l'occasion. Incorporer l'huile à l'aide d'un fouet.

SAUCE BBQ DU TEXAS

Donne : 3 tasses (750 ml) – assez pour 6 lb (2,7 kg) de viande
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min
Utiliser avec : volaille, porc, côtes de bœuf

1 c. à soupe (15 ml) sel
1 c. à thé (5 ml) mélange d'assaisonnement barbecue
½ c. à thé (2 ml) poivre
3 c. à soupe (45 ml) cassonade
¼ t. (60 ml) ketchup
½ t. (125 ml) sauce Worcestershire
3 c. à soupe (45 ml) moutarde de Dijon
1 c. à soupe (15 ml) fumée liquide
1 t. (250 ml) café infusé corsé
½ t. (125 ml) vinaigre
1 t. (250 ml) huile d'olive

Mélanger les ingrédients dans l'ordre donné. Utiliser un mélangeur à main au moment d'incorporer l'huile. Laisser mijoter doucement jusqu'à ce que la marinade épaississe. Garder au chaud. Utiliser pour badigeonner la volaille, le porc ou les côtes de bœuf.

SAUCE BBQ ROUGE DE LA CAROLINE DU SUD

Donne : 2 tasses (500 ml)
Préparation : 20 min
Utiliser avec : steaks, côtes, poulet

1 ½ t. (375 ml) vinaigre de cidre de pomme
½ t. (125 ml) ketchup
1 c. à soupe (15 ml) cassonade
1 c. à thé (5 ml) sel
½ c. à thé (2 ml) piment rouge broyé

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre et le sel soient dissous. Goûter et ajuster en ajoutant ketchup et cassonade pour réduire la saveur piquante. La sauce peut être préparée jusqu'à 3 jours à l'avance et conservée dans un contenant fermé, au réfrigérateur.

SAUCE BBQ AU DR PEPPER DE CB

Donne : 3 tasses (750 ml)
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min
Utiliser avec : côtes, poulet, porc

12 oz (360 ml) Dr Pepper
1 t. (250 ml) ketchup aux tomates
¼ t. (60 ml) vinaigre de cidre de pomme
¼ c. à thé (1 ml) sauce Worcestershire
⅛ c. à thé (0,5 ml) sauce au piment piquante
2 c. à soupe (30 ml) marinade en pâte de base de CB (voir page 280)
2 c. à thé (10 ml) paprika

Mélanger le cola, le ketchup, le vinaigre, la sauce Worcestershire et la sauce piquante au piment dans une casserole ; amener le mélange à faible ébullition sur le brûleur latéral du gril. Remuer délicatement pour bien incorporer les ingrédients secs. Amener à ébullition. Badigeonner le mélange sur la viande pendant le grillage ou l'utiliser comme trempette.

Le cola Dr Pepper est servi chaud pendant les mois d'hiver, au siège de l'entreprise qui fabrique la boisson gazeuse. J'aime le boire froid pendant que je cuisine sur le gril. C'est pour cette raison que j'ai commencé à en ajouter à quelques-unes de mes sauces maison il y a quelques années. L'utiliser comme sauce à badigeonner, comme dorure ou comme trempette pour les côtes, le poulet et toutes les coupes de porc ! —CB

SAUCE BBQ DE LA TENTATION DU RÉVÉREND STEPHEN

Donne : 3 ½ tasses (875 ml)
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min
Utiliser avec : côtes fumées ou barbecue, pointe de poitrine de bœuf, poulet

½ oignon haché fin
4 gousses d'ail finement hachées
¾ tasse (175 ml) bourbon
½ c. à thé (2 ml) poivre noir moulu
½ c. à soupe (7 ml) sel
2 t. (500 ml) ketchup
¼ t. (60 ml) pâte de tomate
⅓ t. (75 ml) vinaigre de cidre de pomme
2 c. à soupe (30 ml) fumée liquide
¼ c. à thé (1 ml) sauce Worcestershire
¼ t. (60 ml) cassonade foncée tassée
½ c. à thé (2 ml) sauce au piment piquante (au goût)

Cette recette a été proposée à CB par un amateur de BBQ connu sous le nom de révérend Stephen.

Dans une grande poêle, à feu moyen, mélanger l'oignon, l'ail et le bourbon. Laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Incorporer le poivre noir, le sel, le ketchup, la pâte de tomates, le vinaigre, la fumée liquide, la sauce Worcestershire, la cassonade et la sauce piquante au piment. Amener à ébullition. Réduire à feu moyen et laisser mijoter pendant 20 minutes. Pour obtenir une sauce plus onctueuse, passer le mélange au tamis.

SAUCE À LA MOUTARDE GEORGIENNE DE CB

Donne : 2 ½ tasses (625 ml)
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 à 30 min
Utiliser avec : porc, poulet

2 c. à soupe (30 ml) huile végétale
½ t. (125 ml) oignon vidalia ou autre oignon sucré haché
1 t. (250 ml) moutarde jaune préparée
½ t. (125 ml) jus de citron frais (ou limonade)
¼ t. (60 ml) cassonade foncée bien tassée
¼ t. (60 ml) vinaigre de cidre de pomme
1 c. à thé (5 ml) graines de céleri
1 c. à thé (5 ml) sel casher
1 c. à thé (5 ml) gingembre en poudre

Chauffer l'huile dans une casserole moyenne non réactive, sur un feu moyen. Ajouter l'oignon et faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide, soit environ 3 à 4 minutes. Ajouter le reste des ingrédients ; bien mélanger. Amener à ébullition, puis réduire le feu et faire mijoter pendant 15 à 20 minutes, en remuant à l'occasion.

SAUCE AU BEURRE À L'AIL ET AU CITRON DE CB

Donne : ¼ tasse (125 ml) par portion
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min
Utiliser avec : filets de poisson, crevettes, homard, poulet, steaks, légumes

PAR PORTION

2 c. à soupe (30 ml) beurre clarifié (voir note)
½ citron frais pressé
2 c. à soupe (30 ml) huile de canola ou d'olive légère
1 gousse d'ail écrasée
¼ c. à thé (1 ml) zeste de citron

Mélanger les ingrédients dans une casserole. Faire chauffer le mélange et le badigeonner pendant les dernières minutes de grillage et dans les assiettes à servir.

Le point de fumée du beurre clarifié est plus élevé que celui du beurre régulier. Déposer 1 lb (450 g) de beurre non salé dans une casserole, sur un des ronds du fond, et couvrir. Laisser le beurre fondre pendant que vous cuisinez. Écumer les solides (le petit lait) qui sont montés à la surface. Utiliser immédiatement ou verser dans un contenant de verre et conserver au congélateur. —CB

SAUCE AU BEURRE ET À L'ESTRAGON DE CB

Donne : ¼ tasse (60 ml) par portion
Préparation : 10 min
Utiliser avec : fruits de mer, poulet, légumes

PAR PORTION

2 c. à soupe (30 ml) beurre clarifié (voir note ci-dessus)
2 c. à soupe (30 ml) huile de canola ou d'olive légère
1 c. à soupe (15 ml) estragon frais haché

Mélanger les ingrédients dans une casserole. Faire chauffer le mélange et le badigeonner sur les aliments pendant les dernières minutes de grillage. Peut aussi être utilisé comme trempette, tout particulièrement avec des crevettes grillées, des pattes de crabe et du homard.

C'est une saveur qui se marie à merveille au poisson grillé comme le tilapia ou le saumon. —CB

AIL GRILLÉ

Donne : Environ ¼ tasse (60 ml)
Préparation : 5 à 10 min
Cuisson : 30 à 40 min sur le gril, 35 à 45 min au four
Utiliser avec : steak, poulet, porc, maïs grillé ou comme tartinade sur la bruschetta grillée

1 bulbe d'ail entier
1 c. à thé (5 ml) huile de canola
1 petite tige de romarin (facultatif)
Poivre noir fraîchement moulu au goût
Sel au goût (facultatif)

Couper ½ po (1,25 cm) du dessus du bulbe d'ail pour exposer les gousses. Couper un morceau de papier d'aluminium épais de 8 po (20 cm). Placer le bulbe d'ail sur le papier d'aluminium ; verser de l'huile sur la portion coupée du bulbe. Déposer la tige de romarin sur le bulbe ; saler et poivrer. Emballer avec le papier d'aluminium.

Préchauffer le gril à intensité élevée. Lorsque le gril est chaud, placer le bulbe emballé sur la grille et cuire de 30 à 40 minutes, en le retournant avec soin à plusieurs reprises.

Retirer le bulbe du gril ; laisser refroidir. Comprimer le bulbe d'ail cuit avec la main ; la chair amollie et parfumée s'en extraira facilement. On peut aussi faire griller l'ail au four à 375 °F (190 °C) pendant 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce qu'il soit amolli.

MAYO À L'AIL GRILLÉ

Donne : 1 tasse (250 ml)
Préparation : 20 min
Utiliser avec : poisson, poulet, légumes

2 bulbes d'ail entiers grillés (voir recette ci-dessus)
1 t. (250 ml) mayonnaise
½ c. à thé (2 ml) jus de citron

Extraire la chair des bulbes d'ail dans le bol du robot culinaire ; mixer de 3 à 4 pulsations jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Ajouter la mayonnaise et le jus de citron ; bien mélanger jusqu'à ce que les ingrédients aient une consistance onctueuse. Utiliser immédiatement la mayonnaise ou couvrir et réfrigérer pendant un maximum de 2 jours.

MAYO MEILLEURE QU'À LA MAISON

Donne : 1 tasse (250 ml)
Préparation : 20 min
Utiliser avec : poisson, poulet, porc

1 t. (250 ml) mayonnaise
1 ½ c. à soupe (22 ml) huile d'olive
¼ c. à thé (1 ml) jus de citron frais
¼ c. à thé (1 ml) ail haché
Sauce piquante au goût

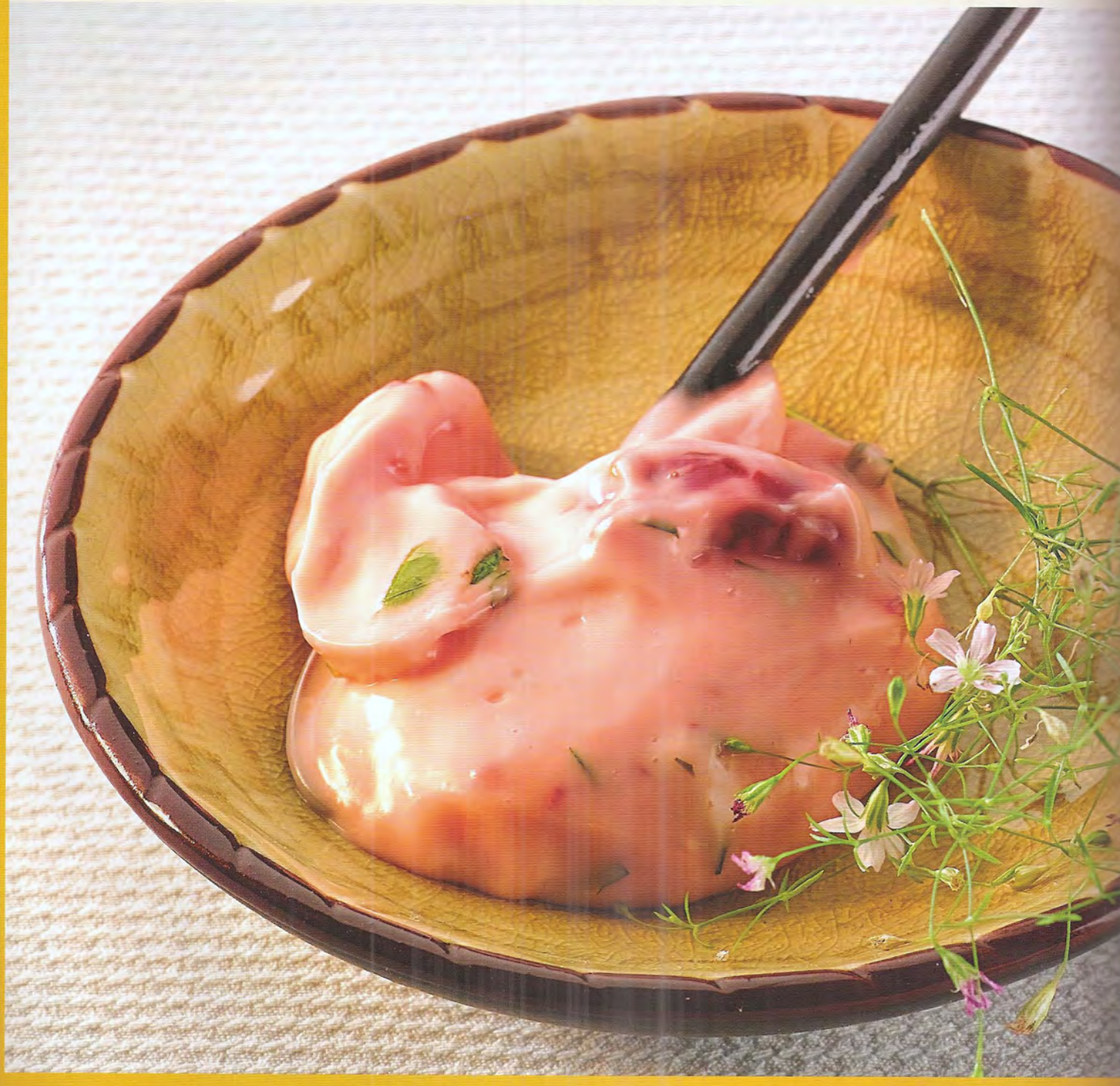
Fouetter ensemble tous les ingrédients. Utiliser immédiatement la mayonnaise ou couvrir et réfrigérer pendant un maximum de 2 à 3 semaines.

MAYO AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS

Donne : 1 ¼ tasse (310 ml)
Préparation : 20 min
Utiliser avec : fruits de mer, poulet, légumes

2 poivrons rouges rôtis coupés
1 gousse d'ail hachée
1 t. (250 ml) mayonnaise
¼ c. à thé (1 ml) poivre de Cayenne

Mettre les poivrons et l'ail dans le robot culinaire ou le mélangeur ; mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Ajouter la mayonnaise et le piment de Cayenne et mixer jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Utiliser immédiatement la mayonnaise ou couvrir et réfrigérer pendant un maximum de 2 jours.



AÏOLI À L'ORANGE DE CB

Donne : 1¼ tasse (310 ml)
Préparation : 10 min
Utiliser avec : fruits de mer, poulet, légumes

1 t. (250 ml) mayonnaise
¼ t. (60 ml) jus d'orange
1 c. à soupe (15 ml) sauce piquante au piment
½ c. à thé (2 ml) sucre
½ c. à thé (2 ml) ail haché
½ c. à thé (2 ml) raifort préparé
2 c. à soupe (30 ml) oignons verts hachés

Incorporer tous les ingrédients et réfrigérer jusqu'au moment d'utiliser. Parce que l'aïoli ne se conserve que quelques jours, n'en préparer que de petites quantités à la fois.

Le mot aïoli apparaît dans les menus de restaurants un peu partout dans le monde. En fait, c'est tout simplement une mayonnaise aromatisée. Que vous le prépariez vous-même ou que vous l'achetiez en pots comme bien des gens, vous pouvez faire l'essai de plusieurs saveurs. (AIL-O-LI !) —CB

CRÈME À L'AVOCAT

Donne : 1 ½ tasse (310 ml)
Préparation : 30 min
Utiliser avec : crevettes à l'ail et à la lime (voir page 190.)

2 gros avocats (1 ½ lb/675 g au total)
½ t. (125 ml) crème sure
2 c. à soupe (30 ml) mayonnaise
2 c. à soupe (30 ml) jus de lime
1 c. à thé (5 ml) piments du Nouveau-Mexique séchés ou poudre de chili
½ c. à thé (2 ml) sel

Peler les avocats murs ; couper en gros morceaux et déposer dans le bol du robot culinaire. Ajouter tous les autres ingrédients ; mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse. Goûter, ajouter plus de jus de lime et de sel, au goût. Verser dans un petit bol en prenant soin de bien gratter les parois du contenant du robot culinaire.

GUACAMOLE

Donne : environ 2 tasses
Préparation : 15 min, plus 1 h de réfrigération
Utiliser avec : burgers à la guacamole (voir page 60), chips de maïs et crudités

3 à 4 gros avocats mûrs
5 gousses d'ail grillé (voir page 289)
Jus de 1 lime
2 c. à soupe (30 ml) coriandre hachée
½ c. à thé (2 ml) flocons de piment rouge
1 grosse tomate en dés
Sel et poivre au goût

Peler les avocats ; jeter les noyaux et éliminer toutes les portions noires. Couper en cubes. Dans le robot ou le mélangeur, mettre les avocats, l'ail, le jus de lime, la coriandre, le piment rouge, le sel et le poivre. Transvider dans un plat à servir. Incorporer les tomates. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure.

PESTO DE BASILIC ET DE PARMESAN CLASSIQUE

Donne : environ 2 tasses (500 ml)
Préparation : 5 à 10 min
Utiliser avec : filets de porc, côtelettes de porc, steaks de poisson, poitrines de poulet, légumes

1 ⅓ t. (325 ml) feuilles de basilic
1 ½ c. à thé (7 ml) ail frais finement haché
¼ t. (60 ml) noix de pin grillées
½ t. (125 ml) parmesan râpé
¼ t. (60 ml) huile d'olive
Sel et poivre au goût

Déposer les 4 premiers ingrédients dans le contenant du robot culinaire ; mixer à l'aide de 3 à 4 pulsations. Pendant que le moteur tourne, verser lentement l'huile d'olive jusqu'à la formation d'une pâte. Saler et poivrer au goût.

PESTO DE TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

Donne : environ 2 tasses (500 ml)
Préparation : 5 à 10 min
Utiliser avec : filets de porc, côtelettes de porc, steaks de poisson, poitrines de poulet, légumes

1 ½ t. (375 ml) tomates séchées dans l'huile, égouttées
6 gousses d'ail pelées
1 t. (250 ml) parmesan râpé
1 t. (250 ml) feuilles de basilic frais
½ t. (125 ml) huile d'olive
2 c. à thé (10 ml) vinaigre balsamique

Déposer tous les ingrédients dans le mélangeur ou le robot culinaire ; mixer jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

SAUCE AU RAIFORT

Donne : 1 ½ tasse (310 ml)
Préparation : 15 min
Utiliser avec : côtes fumées

1 paquet (3 oz/90 g) fromage à la crème
1 t. (250 ml) crème sure
1 c. à thé (5 ml) oignon râpé
2 c. à soupe (30 ml) raifort
¼ c. à thé (1 ml) sucre
¼ c. à thé (1 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) poivre

Mettre tous les ingrédients dans le contenant du mélangeur.

L'accompagnement idéal pour un rôti de côtes fumé. (Voir page 88.) —CB

DORURE À L'ÉRABLE ET AU BOURBON

Donne : 1 tasse (250 ml)
Préparation : 10 min
Utiliser avec : côtes, poulet, porc, dinde

1 c. à soupe (15 ml) huile végétale
½ t. (125 ml) oignon haché
½ t. (125 ml) sirop d'érable
½ t. (125 ml) ketchup
¼ t. (60 ml) bourbon ou autre whisky
1 c. à thé (5 ml) sauce piquante au piment (facultatif)
½ t. (125 ml) mayonnaise

Dans une casserole de taille moyenne, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Faire cuire l'oignon, en remuant à l'occasion, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré.

Ajouter le sirop, le ketchup, le bourdon et la sauce piquante au piment. Amener à ébullition à feu élevé. Réduire le feu ; laisser mijoter pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement, en remuant à l'occasion.

Retirer du feu. À l'aide d'un fouet en métal, incorporer la mayonnaise jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

MOUTARDE À LA BIÈRE SUCRÉE

Donne : 2 tasses (500 ml)
Préparation : 20 min
Marinade : 1 h ou jusqu'au lendemain
Utiliser avec : saucisses Bratwurst, saucisses, burgers

½ t. (125 ml) comble de graines de moutarde
¼ t. (60 ml) moutarde sèche
½ t. (125 ml) vinaigre de malt
1 t. (250 ml) bière *ale*
3 c. à soupe (45 ml) miel
2 c. à thé (10 ml) sel
¼ c. à thé (1 ml) poivre de Cayenne
¼ c. à thé (1 ml) paprika

Dans un bol, mélanger les graines de moutarde, la moutarde et le vinaigre ; couvrir. Laisser le mélange reposer à la température ambiante pendant au moins 1 heure ou plus pour que les saveurs fortes s'atténuent.

Dans le robot ou le mélangeur, déposer le mélange à base de moutarde et le reste des ingrédients ; mixer pour obtenir une purée épaisse. Réfrigérer le mélange pendant au moins 24 heures ; goûter et ajuster l'assaisonnement, au goût.

SAUCE POUR TACOS « QU'EST-CE QUI TRAÎNE DANS LA CUISINE ? » DE CB

Donne : ¾ tasse (175 ml)
Préparation : le temps nécessaire pour trouver les ingrédients
Cuisson : le temps nécessaire pour assembler les ingrédients et ajuster l'assaisonnement
Utiliser avec : presque tout

5 c. à soupe (75 ml) ketchup
¼ t. (60 ml) raifort crémeux
1 c. à soupe (15 ml) wasabi
1 c. à soupe (15 ml) sauce à l'ail et aux haricots noirs
1 c. à soupe (15 ml) ail haché fin
1 c. à soupe (15 ml) sauce piquante

Mélanger tous les ingrédients et servir la sauce froide.

Cette sauce a été créée une journée où je manquais de salsa traditionnelle. J'ai fouiné dans le réfrigérateur et dans le garde-manger et j'ai mêlé des saveurs que je croyais pouvoir marier. Je n'ai dit à personne ce que c'était avant qu'on me dise à quel point c'était bon ! —CB

KETCHUP MAISON ÉPICÉ ET SUCRÉ

Donne : 2 tasses (500 ml)
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 à 50 min
Utiliser avec : steaks, saucisses, hot dogs, burgers

1 boîte (15 oz/450 g) tomates broyées, liquide réservé
1 boîte (6 oz/180 g) pâte de tomate
½ petit oignon haché fin
½ poivron rouge haché
½ t. (125 ml) eau
¼ t. (60 ml) vinaigre de cidre
3 c. à soupe (45 ml) sirop de maïs
1 c. à soupe (15 ml) cassonade
1 c. à thé (5 ml) quatre-épices moulues
1 c. à thé (5 ml) sel
2 c. à thé (10 ml) poivre noir fraîchement moulu
¼ c. à thé (1 ml) clou de girofle moulu
¼ c. à thé (1 ml) cannelle

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole non réactive. Amener à ébullition à feu élevé, réduire le feu à intensité à moyenne-basse ; laisser cuire de 45 à 50 minutes, en remuant de temps à autre au début et sans arrêt vers la fin. Ce ketchup a la bonne consistance lorsqu'il est légèrement plus liquide que celui du commerce. Peut être réfrigéré dans un contenant fermé pendant 2 à 3 semaines.

GUIDE DES COUPES DE BŒUF DE BASE

COUPES TENDRES : La plupart de ces coupes proviennent du centre du bœuf (partie des côtes et de la longe) et conviennent mieux à la cuisson à la chaleur sèche comme le grillage.

Les steaks tendres de qualité supérieure sont le contre-filet, le bifteck d'aloyau, le gros filet de bifteck d'aloyau, le bifteck de faux-filet, le bifteck de côte et le bifteck de filet.

Les steaks tendres à prix familial proviennent du centre de l'épaule, du haut de surlonge, du paleron, de la palette et de la pointe de surlonge.

COUPES MOINS TENDRES : Ils proviennent principalement des parties plus musclées (quartiers avant et arrière) et ils se prêtent mieux à la cuisson humide. En revanche, certaines coupes moins tendres peuvent être cuites à la chaleur sèche une fois attendries. Parmi les steaks moins tendres, nommons la ronde entière, l'intérieur de ronde, la noix de ronde et l'extérieur de ronde, le bas de tendre, la palette, le flanc et la hampe.

BŒUF EN CUBES : Proviennent habituellement de la ronde et sont attendris mécaniquement.

Courtoisie : Cattlemen's Beef Board et de la National Cattlemen's Beef Association des États-Unis.

TEMPÉRATURE DE CUISSON SÉCURITAIRES

Toujours cuire les aliments à la température interne minimale recommandée inscrite ci-dessous.

Produit	Type	Température interne (°F/°C)
AGNEAU	Haché	160/70
	Steaks et rôtis – cuisson moyenne	160/70
	Steaks et rôtis – cuisson à point	145/63
BŒUF ET VEAU	Haché	160/70
	Steaks et rôtis – cuisson moyenne	160/70
	Steaks et rôtis – cuisson à point	145/63
ŒUFS	Tous	160/70
POISSON, MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS	Tous	145/63
PORC	Côtelettes, jambon frais (cru) haché, côtes et rôtis	160/70
	Jambon précuit (à réchauffer)	140/63
POULET ET DINDE	Poitrines	165/74
	Haché, en farce et en casserole	165/74
	Volaille entière, cuisses, hauts de cuisses et ailes	165/74
RESTES	Tous	165/74

Courtoisie : Ministère de l'agriculture des États-Unis

INDEX

A

Agneau
- Burgers d'agneau sur pita aux épinards et à la féta, 89
- Cœur d'agneau doré, 93
- Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, 90
- Gigot d'agneau à la rôtissoire, 92
- Petites côtelettes d'agneau et couscous, 91

Ail grillé, 290

Ail
- Ail grillé, 290
- Côtelettes de porc marinées à l'ail et à l'orange, 99
- Crevettes à l'ail et à la lime avec crème à l'avocat, 109
- Filet de porc à la lime et à l'ail, 122
- Pesto à l'ail et à la sauge, 120
- Portobellos grillés, 241

Ailes de poulet grillées piquantes à l'érable, 36

Aïoli à l'orange de CB, 293

Ananas grillé avec crème fraîche et noix de Grenoble, 266

Ananas
- Ananas grillé avec crème fraîche et noix de Grenoble, 266
- Jambon hawaïen, 140
- Morceaux d'ananas grillés dorés à la cassonade d'Adam Byrd, 270-271
- Poitrine de dinde à l'ananas et à la moutarde, 164
- Quatre-quarts grillé à l'ananas, accompagné d'ananas, de pêches et de pommes, 262-263
- Salsa, 207

Artichauts
- Artichauts grillés de CB, 242
- Salade de surlonge, pâtes et artichauts, avec sa vinaigrette balsamique, 81

Artichauts grillés de CB, 242

Assaisonner, 19

Assiette de fête de pilons de poulet fumé de CB, 35

Aubergine
- Roulés d'aubergine, 252-253
- Salade de dinde et de légumes grillés, 168-169

Avocat
- Crème d'avocat, 294
- Guacamole, 294

B

Baies
- Poires fumées avec compote de baies de Tim Barr, 272

Banane
- Banane royale grillée, 267
- Parfait aux bananes, 260

Banane royale grillée, 267

Beurre au parmesan épicé, 71

Beurre d'arachides, Tarte Mississippi, 261

Bifteck d'aloyau grillé, style Montréal, 69

Bifteck de coquille d'aloyau grillé, façon CB, 72

Bifteck de flanc mariné facile, 68

Bifteck de flanc roulé Bloody Mary, 74

Bifteck de hampe à la César, avec sa tapenade consistante, 65

Bifteck de palette BBQ, 64

Biftecks au fromage, façon CB, 75

Biftecks de filet grillés garnis au bleu, 73

Big Easy, 15

Bœuf
- Bifteck d'aloyau grillé, style Montréal, 69
- Bifteck de coquille d'aloyau grillé, façon CB, 72
- Bifteck de flanc mariné facile, 68
- Bifteck de flanc roulé Bloody Mary, 74
- Bifteck de hampe à la César, avec sa tapenade consistante, 65
- Bifteck de palette BBQ, 64
- Biftecks au fromage, façon CB, 75
- Biftecks de filet grillés garnis au bleu, 73
- Brochettes de steak et de pommes de terre, 66
- Chili réconfortant de Kansas City, 56
- Côtes de bœuf hickory, 78-79
- Gros filet d'aloyau avec son beurre au parmesan épicé, 70-71
- Pointe de poitrine de bœuf fumée, 86
- Poitrine de bœuf fumée style Texas de CB, 87
- Rôti de côtes fumé, 88
- Salade de bifteck et légumes grillés, 82
- Salade de bifteck japonaise avec sa vinaigrette au sésame, 83
- Salade de surlonge, pâtes et artichauts, avec sa vinaigrette balsamique, 81
- Salade grecque, 80
- Saté de bifteck de hampe à l'indonésienne, 55
- Steak à l'asiatique en roulés de laitue, 84-85
- Steaks au poivre et au brandy, 67
- Steaks des Eagles, 76-77

Bœuf haché
- Burgers à la bière farcie au fromage de chèvre, 61
- Burgers à la guacamole, 60
- Burgers cajun, 62
- Burgers sens dessus dessous de CB, 63
- Haricots Ranch de George JV, 228-229

Brochettes
- Brochettes de filet de porc au miel, 115
- Brochettes de flétan à la thaï, 203
- Brochettes de porc thaï épicées, 113
- Brochettes de poulet grillé de style souvlaki de CB, 152-153
- Brochettes de poulet grillé et salade César grillée, 158
- Brochettes de steak et de pommes de terre, 66
- Poulet sur brochettes de Mastur-K, 157

Brochettes de filet de porc au miel, 115

Brochettes de flétan à la thaï, 203

Brochettes de porc thaï épicées, 113

Brochettes de poulet grillé de style souvlaki de CB, 152-153

Brochettes de poulet grillé et salade César grillée, 158

Brochettes de steak et de pommes de terre, 66

Bruschetta grillée de la mer Égée, 26

Burgers à la bière farcie au fromage de chèvre, 61

Burgers à la guacamole, 60

Burgers cajun, 62

Burgers d'agneau sur pita aux épinards et à la féta, 89

Burgers de dinde à l'américaine, 173

Burgers de dinde BBQ et salade de chou crémeuse, 172

Burgers de dinde de style burrito, 174

Burgers de porc grillé avec mayonnaise d'abricots, 126-127

Burgers de saumon à l'asiatique, 196

Burgers sens dessus dessous de CB, 63

Byrd, Adam, 258-259, 270-271, 273

C

Canneberges
- Biscuits renversés aux canneberges et à l'orange, 45
- Chutney de canneberges, 102
- Côtelettes de porc fumées avec polenta et chutney de canneberges, 102-103

Carottes piquantes, 245

Casserole à l'orge de Becky, 225

Caviar de Georgie, 31

Chaleur conductrice, 13

Chaleur indirecte, 13

Chaleur par convection, 13

Chaleur radiante, 13

INDEX

Champignons
  Champignons farcis sur le gril, 33
  Pizza pita aux champignons sauvages, 46-47
  Pommes de terre farcies aux champignons, 237
  Portobellos grillés à l'ail, 241
  Ratatouille grillée, 251
Champignons farcis sur le gril, 33
Char-Broil, 15
Charbon de bois, 15
Chili réconfortant de Kansas City, 56
Chips de patate douce grillées, 28
Chocolat
  Pouding au riz et aux framboises avec sauce à la vanille, 273
  Quatre-quarts grillé avec crème glacée aux cerises et aux noix, 264
  S'mores grillés, 268
  Sandwichs à la guimauve, 265
  Tarte Mississippi, 261
Chou
  Légumes à la chinoise, 243
  Super salade asiatique, 215
Chou-fleur grillé aux épices indiennes, 238
Chutney de canneberges, 102
Cœur d'agneau doré, 93
Cornichons frits, 30
Côtes
  Côtes charqui à la montréalaise, 110
  Côtes de bœuf hickory, 78-79
  Côtes de Kansas City, 104-105
  Côtes Memphis au mois de mai, 109
  Petites côtes levées de dos à l'asiatique, 106
  Petites côtes levées de dos à la bière, 107
  Petites côtes levées de dos à la moutarde et au bourbon, 108
Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, 90
Côtelettes de porc fumées avec polenta et chutney de canneberges, 102-103
Côtelettes de porc ivres, 101
Côtelettes de porc rôties à la broche, 100
Côtelettes de veau forestières de CB, 95
Côtelettes de veau grillées à la sauge, 94
Côtelettes tomates et basilic avec vinaigrette ranch piquante, 112
Côtes charqui à la montréalaise, 110
Côtes de bœuf hickory, 78-79
Côtes de Kansas City, 104-105
Côtes Memphis au mois de mai, 109
Courgettes
  Courgettes grillées au parmesan, 247
  Ratatouille grillée, 251
  Salade de dinde et de légumes grillés, 168-169
Courgettes grillées au parmesan, 247
Crème d'asperges grillées facile de CB, 40
Crème glacée
  Banane royale grillée, 267
  Quatre-quarts grillé avec crème glacée aux cerises et aux noix, 264
Crevettes
  Crevettes à l'ail et à la lime avec crème à l'avocat, 109
  Crevettes aux chipotles, 183
  Crevettes aux herbes et au parmesan, 182
  Crevettes barbecue enrobées de bacon, 38
  Crevettes grillées à l'ail et au romarin de Bob et Lee, 186
  Crevettes thaï, 187
  Fruits de mer mélangés de Mick, 188-189
Crevettes aux chipotles, 183
Crevettes barbecue enrobées de bacon, 38
Crevettes grillées à l'ail et au romarin de Bob et Lee, 186
Crevettes thaï, 187
Cuisses de dinde BBQ à l'asiatique, 171
Cuisses de poulet farcies aux herbes et au fromage, 150
Cuisses de poulet grillé, façon catalane, 147
Cuisson à infrarouge, 15
Cuisson au charbon de bois, 13
Cuisson au tournebroche, 14

D

Desserts
  Ananas grillé avec crème fraîche et noix de Grenoble, 266
  Banane royale grillée, 267
  Fruits grillés pour, 23
  Morceaux d'ananas grillés dorés à la cassonade d'Adam Byrd, 270-271
  Parfait aux bananes, 260
  Pêches grillées avec purée à la framboise, 256-257
  Poires fumées avec compote de baies de Tim Barr, 272
  Pouding au riz et avec sauce au chocolat noir, 273
  Quatre-quarts grillé à l'ananas, accompagné d'ananas, de pêches et de pommes, 262-263
  Quatre-quarts grillé avec crème glacée aux cerises et aux noix, 264
  S'mores grillés, 268
  Sandwichs à la guimauve, 265
  Tarte aux pacanes et aux pommes sur feu de bois, 269
  Tarte Mississippi, 261
  Tourte aux mûres grillée d'Adam Byrd, 258-259
Dinde
  Burgers de dinde à l'américaine, 173
  Burgers de dinde BBQ et salade de chou crémeuse, 172
  Burgers de dinde de style burrito, 174
  Cuisses de dinde BBQ à l'asiatique, 171
  Dinde à l'asiatique, façon Big Easy, 178
  Dinde au gingembre et au romarin, façon Big Easy, 179
  Dinde du Sud, façon Big Easy, 177
  Dinde fumée classique, 175
  Fajitas de dinde épicés à la lime et à la coriandre, 170
  Fameuse recette de dinde fumée du juge Steve, 176
  Filets de dinde au cari, 165
  Pilons de dinde BBQ, 166-167
  Poitrine de dinde à l'ananas et à la moutarde, 164
  Poitrine de dinde grillée Premier Prix, 163
  Salade de dinde et de légumes grillés, 168-169
Dinde à l'asiatique, façon Big Easy, 178
Dinde au gingembre et au romarin, façon Big Easy, 179
Dinde du Sud, façon Big Easy, 177
Dinde fumée classique, 175
Dorure
  Dorure à l'érable et au bourbon, 296
  Dorure au citron et à l'orange, 139
  Pour côtelettes de porc rôties à la broche, 100
Dorure à l'érable et au bourbon, 296
Dorure au citron et à l'orange, 139

E

Endive, 221
Endives grillées au bleu, 221
Épinard
  Burgers d'agneau sur pita aux épinards et à la féta, 89
  Côtelettes de porc fumées avec polenta et chutney de canneberges, 102-103
  Oignons vidalia farcis aux épinards, 246

Salade d'épinards et de poulet au cari, 154-155
Espadon grillé avec salsa aux agrumes, 200-201

F

Fajitas de dinde épicés à la lime et à la coriandre, 170
Fameuse recette de dinde fumée du juge Steve, 176
Filet de porc asiatique au sésame, 116
Filet de porc aux chipotles, 117
Filet de porc enrobé de pancetta, 118
Filet de porc teriyaki, 121
Filets de dinde au cari, 165
Flétan grillé, sauce aux piments verts, 202
Flétan
  Brochettes de flétan à la thaï, 203
  Flétan grillé, sauce aux piments verts, 202
Frites grillées épicées, 232
Fromage
  Biftecks au fromage, façon CB, 75
  Bruschetta grillée de la mer Égée, 26
  Burgers d'agneau sur pita aux épinards et à la féta, 89
  Herbes et garnitures, 151
  Nachos grillés, 29
  Pacanes et Gouda fumés, 27
  Patates douces au gouda fumé avec pacanes pralinées émiettées, 231
  Pizza à la cajun, 54
  Pizza au poulet cap vers le sud, 52-53
  Quesadillas grillés au poulet et au fromage, 42
  Quesadillas grillés aux légumes épicés, 43
Fromage de chèvre
  Burgers à la bière farcie au fromage de chèvre, 61
  Poulet au chèvre et aux poivrons rouges rôtis, 148
Fruits de mer 23. (Voir aussi Mollusques et crustacés)
  Burgers de saumon à l'asiatique, 196
  Espadon grillé avec salsa aux agrumes, 200-201
  Flétan grillé, sauce aux piments verts, 202
  Lanières de saumon grillé au citron et au gingembre, 205
  Morue et brochettes d'igname et de plantain grillés, sauce à la noix de coco épicée, 198
  Réputé saumon fumé de CB, 210-211
  Saumon à l'estragon, 192
  Saumon en croûte de sucre carbonisé, 204
  Saumon entier aux herbes sur le gril, 208-209
  Saumon grillé d'Afrique du Nord, 197
  Saumon sauvage grillé de CB avec salsa à l'ananas grillé et à l'oignon doux, 194-195
  Tilapia grillé aux tomates séchées, 199
Fruits de mer mélangés de Mick, 188-189
Fumage, 14
Fumage à chaud, 14
Fumage à froid, 14
Fumage humide, 14

G

Galettes de porc et pommes enrobées de bacon, 135
Garniture aux herbes et au fromage, 151
Garniture
  Pommes de terre farcies doublement grillées, 234-235
Gibbons, Kevin, 77
Gigot d'agneau à la rôtissoire, 92
Glacer, 21
Gril infrarouge Quantum, 15, 16
Grillage, 11
  conseils pour, 18-23
Grilles pour le dessert, 23
Grilles, nettoyage de, 16
Gros filet d'aloyau avec son beurre au parmesan épicé, 70-71
Guacamole, 294

H

Haricots
  Chili réconfortant de Kansas City, 56
  Haricots BBQ façon Oklahoma, 227
  Haricots Ranch de George JV, 228-229
  Ragoût BBQ de Ma Laney, 128
  Salade de haricots noirs et de maïs grillé, 226
Haricots BBQ façon Oklahoma, 227
Haricots Ranch de George JV, 228-229
Haricots verts
  Haricots verts grillés avec noix de Grenoble, 240
  Pommes de terre rouges grillées et haricots verts avec pesto, 236
Haricots verts grillés avec noix de Grenoble, 240
Havarti, Biftecks au fromage, façon CB, 75
Hors-d'œuvre et collations, 25 à 27
  Ailes de poulet grillées piquantes à l'érable, 36
  Assiette de fête de pilons de poulet fumé de CB, 35
  Biscuits renversés aux canneberges et à l'orange, 45
  Bruschetta grillée de la mer Égée, 26
  Caviar de Georgie, 31
  Champignons farcis sur le gril, 33
  Chili réconfortant de Kansas City, 56
  Chips de patate douce grillées, 28
  Cornichons frits, 30
  Crème d'asperges grillées facile de CB, 40
  Crevettes barbecue enrobées de bacon, 38
  Meilleure pizza grillée de CB, 50-51
  Nachos grillés, 29
  Œufs farcis sans mayo avec pommes et chipotles fumés de Tim Barr, 34
  Pacanes et Gouda fumés, 27
  Pain de maïs campagnard grillé, 41
  Pain grillé au fromage et aux piments, 44
  Pâte à pizza maison, 48-49
  Pétoncles enrobés de bacon, 37
  Pizza à la cajun, 54
  Pizza au poulet cap vers le sud, 52-53
  Pizza pita aux champignons sauvages, 46-47
  Poivrons farcis de Bill, façon Big Easy, 57
  Pommes de terre grillées et trempette, 32
  Quesadillas grillés au poulet et au fromage, 42
  Quesadillas grillés aux légumes épicés, 43
  Sandwichs grillés façon tapas de CB, 39
  Saté de bifteck de hampe à l'indonésienne, 55

I

Incontournables du garde-manger de CB, 17

J

Jambon
  Jambon glacé au bourbon à la rôtissoire, 141
  Jambon grillé glacé au citron et à l'orange, 138
  Jambon hawaïen, 140
Jambon glacé au bourbon à la rôtissoire, 141
Jambon grillé glacé au citron et à l'orange, 138
Jambon hawaïen, 140

K

Ketchup maison épicé et sucré, 297
Kielbasa Green Bay, façon fête d'avant-match, 134

L

Lanières de saumon grillé au citron et au gingembre, 205
Légumes, 213-253. Voir aussi chaque légume sous son nom.
  Grillage, 22-23
  Quesadillas grillés aux légumes épicés, 43
  Sandwichs grillés façon tapas de CB, 39

INDEX

Soupe aux légumes et à la saucisse grillés, 136-137
Légumes à la chinoise, 243
Légumes grillés pour Salade de bifteck et légumes grillés, 82
Linguini, Fruits de mer mélangés de Mick, 188-189

M

Maïs
Caviar de Georgie, 31
Maïs grillé avec pesto de tomates séchées, 218-219
Maïs grillé parfait d'oncle Jim, 214
Ragoût BBQ de Ma Laney, 128
Salade de haricots noirs et de maïs grillé, 226
Maïs grillé avec pesto de tomates séchées, 218-219
Maïs grillé parfait d'oncle Jim, 214
Marinade adobo, 278
Marinade asiatique, 277
Marinade aux chipotles, 276
Marinade chimichurri rapide, 276
Marinade en pâte de base de CB, 282
Marinade sèche à l'indienne de CB, 283
Marinade sèche charqui à la montréalaise, 111
Marinade sèche au sucre, 204
Marinade sèche au sucre de CB, 280
Marinade sèche BBQ de CB pour Poitrine de bœuf fumée style Texas de CB, 87
Marinade sèche BBQ pour côtelettes de porc rôties à la broche, 100
Marinade sèche d'épices pour Petites côtes levées de dos à la moutarde et au bourbon, 108
Marinade sèche de base de CB, 280
Marinade sèche de Kansas City, 104
Marinade sèche du Sud-Ouest de CB, 281
Marinade sèche pour côtes Memphis, 109
Marinade sèche pour Pointe de poitrine de bœuf fumée, 86
Marinade sèche tex-mex, 60
Marinade secrète pour bœuf charqui de George JV, 279
Marinades, 19
Marinade adobo, 276
Marinade asiatique, 277
Marinade aux chipotles, 278
Marinade chimichurri rapide, 276
Marinade secrète pour bœuf charqui de George JV, 279
Pour Bifteck de palette BBQ, 64
Pour Filet de porc asiatique au sésame, 116
Pour Longe de porc rôtie à la broche avec sa sauce à l'orange et au madère, 125
Pour Poitrine de dinde grillée Premier Prix, 163
Pour Rôti de longe de porc à la grecque, 124
Pour Salade de bifteck japonaise avec sa vinaigrette au sésame, 83
Pour Salade de bœuf grecque, 80
Marinades sèches, 19
Marinade charqui à la montréalaise, 111
Marinade en pâte de base de CB, 282
Marinade sèche à l'indienne de CB, 283
Marinade sèche au sucre, 204
Marinade sèche au sucre de CB, 280
Marinade sèche de base de CB, 280
Marinade sèche du Sud-Ouest de CB, 281
Marinade sèche pour côtes Memphis, 109
Pour Filet de porc enrobé de pancetta, 118
Pour Poulet BBQ haché à préparer à l'avance, 161
Marinade sèche d'épices, 108
Marinade sèche tex-mex, 60
Mayo à l'ail grillé, 291
Mayo aux poivrons rouges grillés, 292
Mayo meilleure qu'à la maison, 291
Meilleure pizza grillée de CB, 50-51
Michel-Cupito, Janeyce, 131
Mollusques et crustacés
Crevettes à l'ail et à la lime avec crème à l'avocat, 190
Crevettes aux chipotles, 18
Crevettes aux herbes et au parmesan, 182
Crevettes barbecue enrobées de bacon, 38
Crevettes grillées à l'ail et au romarin de Bob et Lee, 186
Crevettes thaï, 187
Fruits de mer mélangés de Mick, 188-189
Queues de homard avec sauce à la cassonade, 191
Morceaux d'ananas grillés dorés à la cassonade d'Adam Byrd, 270-271
Morue et brochettes d'igname et de plantain grillés, sauce à la noix de coco épicée, 198
Moutarde à la bière sucrée, 297

N

Nachos grillés, 29
Noix. Voir aussi Pacanes ; Noix de Grenoble
Ananas grillé avec crème fraîche et noix de Grenoble, 266
Haricots verts grillés avec noix de Grenoble, 240

O

Œufs farcis sans mayo avec pommes et chipotles fumés de Tim Barr, 34
Oignons verts au bourbon et au beurre, 239
Oignons
Brochettes de filet de porc au miel, 115
Haricots BBQ façon Oklahoma, 227
Oignons vidalia farcis aux épinards, 246
Relish aux tomates maison de Marian, 244
Rondelles d'oignon fabuleuses, 248-249
Saumon sauvage grillé de CB avec salsa à l'ananas grillé et à l'oignon doux, 194-195
Olives, Bifteck de hampe à la César, avec sa tapenade consistante, 65
Outils essentiels pour le gril de CB, 17

P

Pacanes et Gouda fumés, 27
Tarte aux pacanes et aux pommes sur feu de bois, 269
Pain de maïs campagnard grillé, 41
Pain grillé au fromage et aux piments, 44
Panzanella de porc grillé, 129
Patates douces
Brochettes de filet de porc au miel, 115
Chips de patate douce grillées, 28
Morue et brochettes d'igname et de plantain grillés, sauce à la noix de coco épicée, 198
Patates douces au beurre et au miel de CB, 230
Patates douces au gouda fumé avec pacanes pralinées émiettées, 231
Poitrines de canard grillé de CB avec frites de patate douce, 162
Patates douces au gouda fumé avec pacanes pralinées émiettées, 231
Patates douces au miel et au beurre de CB, 230
Pâte à pizza maison, 48-49

Pâtes
Salade de surlonge, pâtes et artichauts, avec sa vinaigrette balsamique, 81
Pêches
Brochettes de filet de porc au miel, 115
Pêches grillées avec purée à la framboise, 256-257
Poulet et pêches grillés aux épices marocaines de CB, 149
Quatre-quarts grillé à l'ananas, accompagné d'ananas, de pêches et de pommes, 262-263
Pêches grillées avec purée à la framboise, 256-257
Pesto
Filet de porc au pesto sur planche, 120
Pesto à l'ail et à la sauge, 120
Pesto aux tomates séchées, 120, 295
Pesto de basilic et de parmesan classique, 295
Pesto de basilic et de parmesan, 120
Pesto aux tomates séchées, 120, 295
Pesto de basilic et de parmesan, 120
Pesto de basilic et de parmesan classique, 295
Petites côtelettes d'agneau et couscous, 91
Petites côtes levées de dos à l'asiatique, 106
Petites côtes levées de dos à la bière, 107
Petites côtes levées de dos à la moutarde et au bourbon, 108
Pétoncles
Pétoncles enrobés de bacon, 37
Pétoncles géants grillés avec sauce au citron et au fenouil de CB, 184-185
Pétoncles enrobés de bacon, 37
Pétoncles géants grillés avec sauce au citron et au fenouil, 184-185
Pilons de dinde BBQ, 166
Pizza
Meilleure pizza grillée de CB, 50-51
Pâte à pizza maison, 48-49
Pizza à la cajun, 54
Pizza au poulet cap vers le sud, 52-53
Pizza pita aux champignons sauvages, 46-47
Pointe de poitrine de bœuf fumée, 86
Poires fumées avec compote de baies de Tim Barr, 272
Poitrine de bœuf fumée style Texas de CB, 87
Poitrine de dinde grillée Premier Prix, 163
Poitrines de canard grillé de CB avec frites de patate douce, 162
Poivrons, piments
Brochettes de filet de porc au miel, 115
Caviar de Georgie, 31
Poivrons farcis de Bill, façon Big Easy, 57
Poulet au chèvre et aux poivrons rouges rôtis, 148
Quesadillas grillés aux légumes épicés, 43
Ratatouille grillée, 251
Relish aux tomates maison de Marian, 244
Polenta grillée, 224
Pommes
Galettes de porc et pommes enrobées de bacon, 135
Œufs farcis sans mayo avec pommes et chipotles fumés de Tim Barr, 34
Quatre-quarts grillé à l'ananas, accompagné d'ananas, de pêches et de pommes, 262-263
Tarte aux pacanes et aux pommes sur feu de bois, 269
Pommes de terre
Brochettes de steak et de pommes de terre, 66
Frites grillées épicées, 232
Pommes de terre farcies aux champignons, 237
Pommes de terre farcies doublement grillées, 234-235
Pommes de terre grillées et trempette, 32
Pommes de terre rouges grillées et haricots verts avec pesto, 236
Purée de pommes de terre à l'ail grillé, 233
Salade de pommes de terre mexicaine, 216-217
Pommes de terre farcies doublement grillées, 234-235
Pommes de terre grillées et trempette, 32
Pommes de terre rouges grillées et haricots verts avec pesto, 236
Porc, 21-22
Brochettes de filet de porc au miel, 115
Brochettes de porc thaï épicées, 113
Burgers de porc grillé avec mayonnaise d'abricots, 126-127
Côtelettes de porc fumées avec polenta et chutney de canneberges, 102-103
Côtelettes de porc ivres, 101
Côtelettes de porc marinées à l'ail et à l'orange, 99
Côtelettes de porc rôties à la broche, 100
Côtelettes tomates et basilic avec vinaigrette ranch piquante, 112
Côtes charqui à la montréalaise, 110
Côtes de Kansas City, 104-105
Côtes Memphis au mois de mai, 109
Filet de porc à l'ail et à la lime, 122
Filet de porc asiatique au sésame, 116
Filet de porc au pesto sur planche, 120
Filet de porc aux chipotles, 117
Filet de porc enrobé de pancetta, 118
Filet de porc teriyaki, 121
Galettes de porc et pommes enrobées de bacon, 135
Jambon glacé au bourbon à la rôtissoire, 141
Jambon grillé glacé au citron et à l'orange, 138
Jambon hawaïen, 140
Kielbasa Green Bay, façon fête d'avant-match, 134
Marinade sèche charqui à la montréalaise, 111
Panzanella de porc grillé, 129
Petites côtes levées de dos à l'asiatique, 106
Petites côtes levées de dos à la bière, 107
Petites côtes levées de dos à la moutarde et au bourbon, 108
Ragoût BBQ de Ma Laney, 128
Rôti à la broche, Longe de porc rôtie à la broche avec sa sauce à l'orange et au madère, 125
Rôti de longe de porc à la grecque, 124
Rôti de porc grillé à la méditerranéenne, 123
Sandwichs cubains Mojo, 130
Saucisse de porc et pistaches, 131
Saucisses et choucroute, façon Wisconsin, 132-133
Pouding au riz et avec sauce au chocolat noir, 273
Poulet, 144-160
Ailes de poulet grillées piquantes à l'érable, 36
Assiette de fête de pilons de poulet fumé de CB, 35
Brochettes de poulet grillé de style souvlaki de CB, 152-153
Brochettes de poulet grillé et salade César grillée, 158
Cuisses de poulet farcies aux herbes et au fromage, 150
Cuisses de poulet grillé, façon catalane, 147
Pizza au poulet cap vers le sud, 52-53
Poulet au chèvre et aux poivrons rouges rôtis, 148
Poulet barbecue à l'orange, 144
Poulet BBQ haché à préparer à l'avance, 159-161
Poulet et pêches grillés aux épices marocaines de CB, 149
Poulet grillé avec sa vinaigrette à l'huile d'olive et à la ciboulette, 145

INDEX

Poulet charqui grillé des îles, 146
Poulet sur brochettes de Mastur-K, 157
Quesadillas grillés au poulet et au fromage, 42
Ragoût BBQ de Ma Laney, 128
Salade d'épinards et de poulet au cari, 154-155
Salade de poulet BBQ à la thaï, 156
Poulet BBQ à l'orange, 144
Poulet BBQ haché à préparer à l'avance, 159-161
Poulet et pêches grillés aux épices marocaines de CB, 149
Poulet grillé avec sa vinaigrette à l'huile d'olive et à la ciboulette, 145
Poulet charqui grillé des îles, 146
Poulet sur brochettes de Mastur-K, 157
Purée de pommes de terre à l'ail grillé, 233

Q

Quatre-quarts grillé à l'ananas, accompagné d'ananas, de pêches et de pommes, 262-263
Quatre-quarts grillé avec crème glacée aux cerises et aux noix, 264
Quesadillas
Quesadillas grillés aux légumes épicés, 43
Quesadillas grillés au poulet et au fromage, 42
Quesadillas grillés aux légumes épicés, 43
Queues de homard avec sauce à la cassonade, 191

R

Ragoût BBQ de Ma Laney, 128
Ratatouille grillée, 251
Relish
Relish à la mangue et à la papaye, 146, 163
Relish aux tomates maison de Marian, 244
Relish de choucroute, 133
Relish à la mangue et à la papaye, 146, 163
Relish aux tomates maison de Marian, 244
Relish de choucroute, 133
Réputé saumon fumé de CB, 210-211
Roith, Ed, 67
Rondelles d'oignon fabuleuses, 248-249
Rôti à la broche, Longe de porc rôtie à la broche avec sa sauce à l'orange et au madère, 125
Rôti de côtes fumé, 88
Rôti de longe de porc à la grecque, 124
Rôti de porc grillé à la méditerranéenne, 123

S

S'mores grillés, 268
Saisir, 13, 18, 19, 21
Salade d'épinards et de poulet au cari, 154-155
Salade de bifteck et légumes grillés, 82
Salade de bifteck japonaise avec sa vinaigrette au sésame, 83
Salade de bœuf grecque, 80
Salade de dinde et de légumes grillés, 168-169
Salade de haricots noirs et de maïs grillé, 226
Salade de pain de maïs étagée, 223
Salade de pommes de terre mexicaine, 216-217
Salade de poulet BBQ à la thaï, 156
Salade de tomate, concombre et ail de Mary, 220
Salade de tomates et pain grillé, 222
Salades
Brochettes de poulet grillé et salade César grillée, 158
Endives grillées au bleu, 221
Salade d'épinards et de poulet au cari, 154-155
Salade de bifteck et légumes grillés, 82
Salade de bifteck japonaise avec sa vinaigrette au sésame, 83
Salade de bœuf grecque, 80
Salade de dinde et de légumes grillés, 168-169
Salade de haricots noirs et de maïs grillé, 226
Salade de pain de maïs étagée, 223
Salade de poulet BBQ à la thaï, 156
Salade de surlonge, pâtes et artichauts, avec sa vinaigrette balsamique, 81
Salade de tomate, concombre et ail de Mary, 220
Salade de tomates et pain grillé, 222
Salsa
Salsa aux agrumes, 201
Salsa d'ananas, 207
Salsa aux agrumes, 201
Sandwichs
Burgers à la bière farcie au fromage de chèvre, 61
Burgers à la guacamole, 60
Burgers cajun, 62
Burgers d'agneau sur pita aux épinards et à la féta, 89
Burgers de dinde à l'américaine, 173
Burgers de dinde BBQ et salade de chou crémeuse, 172
Burgers de dinde de style burrito, 174
Burgers de porc grillé avec mayonnaise d'abricots, 126-127
Burgers de saumon à l'asiatique, 196
Burgers sens dessus dessous de CB, 63
Sandwichs cubains Mojo, 130
Sandwichs grillés façon tapas de CB, 39
Sandwichs cubains Mojo, 130
Sandwichs à la guimauve, 265
Sandwichs grillés façon tapas de CB, 39
Saté de bifteck de hampe à l'indonésienne, 55
Sauce
Aïoli à l'orange de CB, 293
Ketchup maison épicé et sucré, 297
Marinade sèche de Kansas City, 104
Mayo à l'ail grillé, 291
Mayo aux poivrons rouges grillés, 292
Mayo meilleure qu'à la maison, 291
Moutarde à la bière sucrée, 297
Pour Petites côtes levées de dos à la moutarde et au bourbon, 108
Sauce à la bière de base de CB, 284
Sauce à la moutarde georgienne de CB, 289
Sauce à la teriyaki de CB, 283
Sauce au beurre à l'ail et au citron de CB, 289
Sauce au beurre et à l'estragon de CB, 290
Sauce au raifort, 296
Sauce barbecue asiatique, 106
Sauce d'accompagnement pour Côtes Memphis au mois de mai, 109
Sauce forestière, 95
Trempette, 32
Sauce à la bière de base de CB, 284
Sauce à la moutarde georgienne de CB, 289
Sauce à la teriyaki de CB, 283
Sauce au beurre à l'ail et au citron de CB, 289
Sauce au beurre et à l'estragon de CB, 290
Sauce au raifort, 296
Sauce barbecue à la Memphis, 286
Sauce barbecue asiatique, 106
Sauce barbecue du Texas, 286
Sauce barbecue Kansas City, 104, 286
Sauce BBQ
Pour burgers de dinde BBQ et salade de chou crémeuse, 172

Pour pilons de dinde BBQ, 166-167
Pour poulet BBQ à l'orange, 144
Sauce barbecue Kansas City, 146, 286
Sauce BBQ au Dr Pepper de CB, 287
Sauce pour tacos « Qu'est-ce qui traîne dans la cuisine ? » de CB, 287
Sauce BBQ au Dr Pepper de CB, 287
Sauce BBQ aux tomates de CB, 87
Sauce BBQ de la tentation du révérend Stephen, 288
Sauce BBQ no 1 de la Caroline du Nord, 284
Sauce BBQ no 2 de la Caroline du Nord, 285
Sauce BBQ de la tentation du révérend Stephen, 288
Sauce BBQ du Texas, 286
Sauce BBQ rouge de la Caroline du Sud, 285
Sauce d'accompagnement pour Côtes Memphis au mois de mai, 109
Sauce forestière, 95
Sauce pour tacos « Qu'est-ce qui traîne dans la cuisine ? » de CB, 287
Saucisse
Fruits de mer mélangés de Mick, 188-189
Pizza à la cajun, 54
Saucisse de porc et pistaches, 131
Soupe aux légumes et à la saucisse grillés, 136-137
Saucisse de porc et pistaches, 131
Saucisses et choucroute, façon Wisconsin, 132-133
Saumon
Burgers de saumon à l'asiatique, 196
Lanières de saumon grillé au citron et au gingembre, 205
Réputé saumon fumé de CB, 210-211
Saumon à l'estragon, 192
Saumon en croûte de sucre carbonisé, 204
Saumon entier aux herbes sur le gril, 208-209
Saumon grillé d'Afrique du Nord, 197
Saumon sauvage grillé de CB avec salsa à l'ananas grillé et à l'oignon doux, 194-195
Saumon en croûte de sucre carbonisé, 204
Saumon entier aux herbes sur le gril, 208-209
Saumon grillé d'Afrique du Nord, 197
Saumon grillé de Zoé et salsa d'ananas sur triangles de ciabatta grillés, 206-207
Saumon sauvage grillé de CB avec salsa à l'ananas grillé et à l'oignon doux, 194-195
Saumure, 20, 21
Marinade à vaporiser pour Pointe de poitrine de bœuf fumée, 86
Pour dinde à l'asiatique, façon Big Easy, 178
Pour la fameuse recette de dinde fumée du juge Steve, 176
Recette de saumure de base de CB, 279
Saumure de base de CB, 279
Saveurs, injecter, 21
Soupes
Crème d'asperges grillées facile de CB, 40
Soupe aux légumes et à la saucisse grillés, 136-137
Steak à l'asiatique en roulés de laitue, 84-85
Steaks au poivre et au brandy, 67
Steaks des Eagles, 76-77
Super salade asiatique, 215

T

Tarte aux pacanes et aux pommes sur feu de bois, 269
Tarte Mississippi, 261
Thermal Engineering Corporation (TEC), 15
Tilapia grillé aux tomates séchées, 199
Tomates
Caviar de Georgie, 31
Côtelettes tomates et basilic avec vinaigrette ranch piquante, 112
Courgettes grillées au parmesan, 247
Pizza au poulet cap vers le sud, 52-53
Ragoût BBQ de Ma Laney, 128
Ratatouille grillée, 251
Relish aux tomates maison de Marian, 244
Salade de tomate, concombre et ail de Mary, 220
Salade de tomates et pain grillé, 222
Tomates farcies sur le gril, 250 ; Pesto aux tomates séchées, 120, 295
Tomates farcies sur le gril, 250
Tomatilles, Salade de pommes de terre mexicaine, 216-217
Tourte aux mûres grillée d'Adam Byrd, 258-259
Trempette, 32 ; Pour Queues de homard avec sauce à la cassonade, 191

V

Veau
Côtelettes de veau forestières de CB, 95
Côtelettes de veau grillées à la sauge, 94
Vinaigrette à l'huile d'olive et à la ciboulette, 145
Vinaigrette aigre-douce à la coriandre, 156
Vinaigrette
Pour Salade de pain de maïs étagée, 223
Salade de bifteck japonaise avec sa vinaigrette au sésame, 83
Vinaigrette aigre-douce à la coriandre, 156
Vinaigrette à l'huile d'olive et à la ciboulette, 145
Vinaigrette/chutney de cari et de mangue, 154-155
Vinaigrette/chutney de cari et de mangue, 154-155
Volaille. Voir aussi Poulet ; Canard ; Dinde

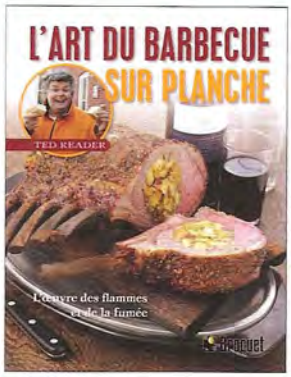
W

Woods, Marvin, 55

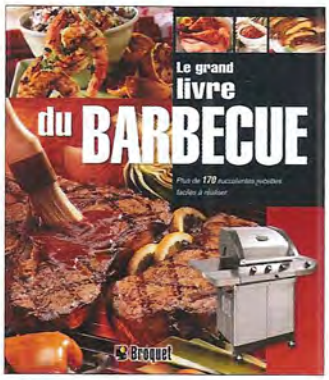
Autres titres chez Broquet

29,95 $. 296 pages.
ISBN 978-2-89654-067-9.

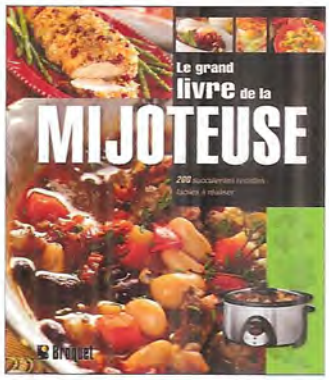
22,95 $. 104 pages.
ISBN 978-2-89000-940-0.



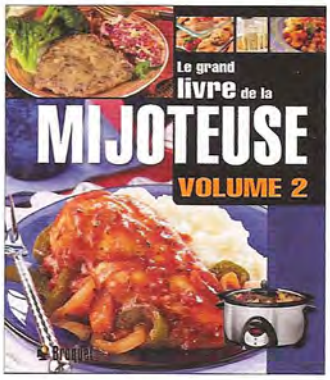
24,95 $. 128 pages.
ISBN 978-2-89000-900-4.



29,95 $. 320 pages.
ISBN 978-2-89000-793-2.

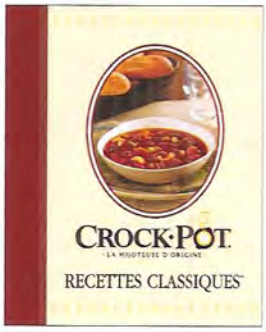


29,95 $. 320 pages.
ISBN 978-2-89000-924-0.



29,95 $. 320 pages.
ISBN 978-2-89654-121-8.

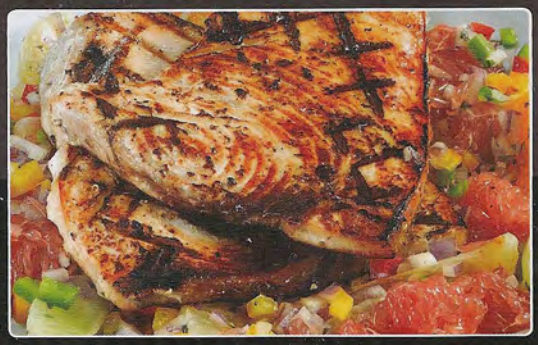
24,95 $. 288 pages.
ISBN 978-2-89654-133-1.



14,95 $. 128 pages.
ISBN 978-2-89654-138-6.

14,95 $. 128 pages.
ISBN 978-2-89654-137-9.

14,95 $. 128 pages.
ISBN 978-2-89654-136-2.



BARBECUE

200 SUCCULENTES RECETTES
À FAIRE SUR VOTRE BARBECUE

BARBECUE

Char-Broil®

LES *MEILLEURES RECETTES* AU BARBECUE

Depuis plus de 60 ans, des millions de personnes à travers le monde font confiance à la marque *Char-Broil*[MD] pour la cuisson sur le gril. Aujourd'hui, ce fabricant de barbecues de qualité offre « Les meilleures reccettes au barbecue » un livre de recettes qui présente tout ce que vous devez savoir pour cuisiner sur le gril et vous amuser. Vous y trouverez des centaines de recettes pour les grillades, le fumage, la cuisson lente au BBQ et même pour faire griller – sans huile – une dinde entière à l'occasion des Fêtes. Et il y a plus !

- Des centaines de recettes pour concocter facilement des hors-d'œuvre, des plats principaux, des salades, des légumes, des marinades grillés – et même des desserts !
- Des conseils et techniques du rédacteur web de *Sizzle on the Gril*[MC], Barry "CB" Martin, pour apprendre à saumurer, mariner et faire griller, tout en préservant les jus des biftecks, des côtes et du poulet.
- Plus de 250 photos couleur qui vous mettront l'eau à la bouche.

ISBN : 978-2-89654-154-6

9 782896 541546

Broquet

www.broquet.qc.ca